

M&C 成田珈琲通信

NARITA COFFEE

2019年 第117号
11月13日

冷たい風に迫りくる冬を感じる今日この頃ですが、みなさまいかがお過ごしでしょうか。今週はスペシャルティグルメコーヒーフェアを中心に掲載しております。ぜひ、ご一読ください。

スペシャルティグルメコーヒーフェア

味わったことのないような感動を共にできるコーヒーとの出会い



プロセス：ハニー・スマトラ方式
栽培品種：カトゥーラ 他
標 高：1,400～1,700メートル

澄んだ酸味ときれいな甘み

コスタリカ ジャガーハニー ファンシー SHB

良質なコーヒーの生産地と知られるコスタリカのコーヒーのジャガーハニーをご紹介します。ボルカフエコスタリカが100軒程度の小農家を生産指導し、共に作りあげた特別なコーヒーです。果肉除去をした後、6～8時間のドライ発酵にて水分含有量55%になった所でパーチメントを脱殻します。その後生豆で3～4日天日乾燥させる、いわゆるスマトラ方式で仕上げられています。仕上げられたコーヒーは、首都のサンホセ郊外にあるボルカフエグループのサンデイエゴ工場から出荷されます。

生豆を直接天日乾燥することで、豆の外面を堅くし、品質の経時変化を和らげています。そのため、ベルベッティかつチヨコレイトのような味を醸し出します。

※このコーヒーの売上の一部は、近年の森林伐採などが原因で準絶滅危惧種に指定されている、野生ジャガーの保護活動を行っている団体に寄付されるため、ジャガーハニーと名付けられています。

コーヒー鑑定士によるカップングコメント

澄んだ酸味ときれいな甘みを感じながらも、飲み口はしっかりとしたコーヒーです。

成田珈琲の焙煎

きれいな酸味と甘みを感じられる浅煎りの焙煎に仕上げました。

M&C 成田珈琲株式会社

本社／兵庫県姫路市北条口5丁目3番地

☎ 079-285-2121

成田コーヒー



ホットケーキミックスで作る 自家製スコーン

本来小麦粉で作る焼菓子も、当社の取り扱うホットケーキミックスで簡単に作ることが可能です。今回は基本のレシピを掲載しておりますので、アレンジをきかせてお店の個性を出してください。スコーンの付け合せにおすすめのジャム商品も紹介しております。詳細は営業までお問い合わせくださいませ。



基本のスコーン材料 (約8個分)			
日本製粉	ホットケーキミックス S-600	200g	
N&C	マーガリン	50g	
	牛乳	50cc	
明治屋	ハチミツ	10g	



日本製粉

ホットケーキミックス S-600 1kg

ボリュームたっぷりで、ふっくらソフトなホットケーキが作れます。アレンジ次第でスコーンなどの焼き菓子も作ることができます。

基本のスコーン作り方	
①	ホットケーキミックスと冷えたままのマーガリンをボウルに淹れ、ゴムべらで切るように混ぜる
②	粉っぽいままでいいので、①に牛乳も加える
③	お好みにトッピングの材料を加え、手でこねる
④	粉っぽさがなくなったら、一度生地を広げハチミツを加え、再び手でこねる
⑤	オーブンを200℃に予熱を開始する。
⑥	生地を厚さ1.5～2cmに広げ、切るまたは型で抜く
⑦	クッキングシートに並べ、200℃のオーブンで10～20分程焼いて完成



明治屋

マイジャムクラシック ストロベリー 400g

甘酸っぱいイチゴの風味に深みのある甘さが加わった、濃厚な味わいが口いっぱいに広がります。香り高いイチゴの凝縮された美味しさが後味にも長く感じられます。



AKK

二郎ジャム (いちご/ブルーベリー/りんご/アプリコット/マーマレード) 225g

彩り鮮やかな外観と甘さひかえめ糖度50度でおなじみの二郎ジャム。JAS特級ならではの果肉感と甘酸味のバランスが抜群です。

N&C こだわりのPB商品

ポルコン ハヤシソース



トマトの酸味がぐせになる！

玉ねぎとトマトを中心とした野菜をベースにしっかりと煮込みました。トマトの酸味を活かした、深みのあるこだわりのブラウンソースです。

ガムシロップ 1L



業務用タイプ！

アイスコーヒーやアイスティーなどに使用する甘味用シロップです。業務用なのでたっぷり1L入っています。直射日光を避け、常温で保存してください。開封後は冷蔵庫で保管し、なるべく早めにご使用ください。