

梅雨前線が近づき雨の多い日が続いていますが、皆さまお変わりなくお過ごしでしょうか。今週は「タンザニア マトウダ フルーツマウンテン」についてを中心に掲載しております。ぜひ、ご一読ください。

## 明るく、フルーツを感じるコーヒー

### タンザニア マトウダ フルーツマウンテン



プロセス：ウォッシュド  
裁判品種：ブルボン、ティピカ  
標 高：約 1,300 ~ 1,800 m



今回はタンザニアのコーヒーである「マトウダ フルーツマウンテン」をご案内いたします。

ムベヤ地区はキリマンジャロ山があるタンザニア北部に位置しており、周囲の産地より比較的標高が高く、タンザニアの中でも新興産地として注目されているエリアです。

タンザニアでは、輸出される全体の90%近いコーヒーが、オークション経由で取引されているのが現状です。農協及び農家と持続可能な関係を構築し、しっかりとサステイナブルな取り組みを行うムベヤ地区で厳選された農協より、優れた原料のみが選ばれてフルーツマウンテンができていきます。

タンザニアは、キリマンジャロの名前で総称されるコーヒーで、柑橘系のフルーツのような甘みと酸味が特徴ですが、フルーツマウンテンはもっと甘みを楽しませてくれる商品です。

### コーヒー鑑定士によるカップングコメント

マトウダとは現地のスワヒリ語で「フルーツ」を意味します。

タンザニアらしいすっきりとした酸味も、その名の通り、明るく、フルーツを感じさせる甘みを伴っています。



# サンドイッチメニュー

今週はサンドイッチのバリエーションをご紹介します。サンドイッチは喫茶店やカフェの定番メニューとして、老若男女問わず大変人気のメニューです。サンドイッチと聞くと三角に切った食パンに、具材を挟んだ従来のものを想像しがちですが、現在のサンドイッチは外側のパンの種類や、挟む具材も様々で、その組み合わせを自由に決めることができます。また手軽に食べることができ、ボリュームもたっぷりあるのでモーニングメニューとしてだけでなくランチメニューとしてもピッタリです。



## バケットサンド



ライ麦パンなど栄養価の高いバケットを使い、お肉や野菜、チーズなどを挟んだサンド。ハードなバケットを使用することで、噛めば噛むほどパンのおいしさを感じることが出来ます。

## コロッケサンド



コロッケと千切り野菜を挟んだサンドイッチ。いつもより多めのソースを使用し、お好みでミンチカツやハムカツ、かぼちゃコロッケ等を挟んでみてください。

## たまごサンド



卵を茹でて刻んでマヨネーズ・調味料と和えてパンに挟んだサンドイッチ。お好みでからしマヨネーズを使用したり、出し巻き玉子にしたりなど、アレンジしてみてください。

## チキン、出し巻き玉子サンド



チキン、出し巻き玉子、ベーコン、野菜を挟んだサンドイッチ。あっさりとした味の出し巻き卵を使い、マヨネーズやマスタードで味付けをしています。

## N&C こだわりの PB 商品

### グリーンティーシロップ



#### 京都産！宇治抹茶使用！

京都の宇治抹茶をたっぷり使用した、希釈用の本格抹茶シロップです。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。

