



組合員活動の
コーナー

「食」「平和」「環境」
「パル」の4つの柱にそって各地域で
多彩なとりぐみが行われています。

組合員活動は「食」「平和」「環境」

今まで淹れてたのと全然違うわ

— 京都・小川珈琲(株)見学 —

9月18日・10月17日 津田・津田南パル合同委員会 44名参加

「正しいレギュラー珈琲の淹れ方って、どうなん？」ととても興味のあるテーマに、京都の小川珈琲さんへ44名の組合員さんが勉強に訪れました。

まずは、小川珈琲で作っているCO-OPのレギュラー珈琲の特徴を学習。ブラジル・コロンビアなどの豆ごとに焙煎度合いを変えて作り、鑑定士が確認。その後分量ごとにミックスしてからも鑑定士が確認する「アフターミックス方式」で手間をかけて作られており、各豆の特徴が引き出された、味わいに深みが出たこだわりの珈琲であるとお聞きしました(先に生豆を混ぜて一緒に煎る方法もあります)。

次に、お楽しみみの珈琲の淹れ方講習会。小川珈琲の勝又さんによる、笑いも飛び出す楽しいお話しと皆さんでの実践。「間違った淹れ方してたわ」「今まで私が淹れてたのと全然、味も香りも違うわ」の声が出ていました。

年末年始の人が集まる時に、上手においしい珈琲を淹れてみてくださいませんか？

お正月に上手に珈琲を淹れましょう



小川珈琲

CO-OP コープきんき 共同開発

マイルドブレンド 中細挽き(粉)

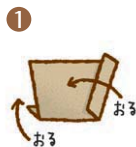
12月4回 200g×3 980円

※12月5回でスペシャルマイルドブレンド中細挽き(粉) 200g×3を掲載しています



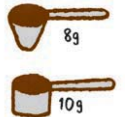
小川珈琲(株) 総合開発部 課長 勝又さん

珈琲の淹れ方・ペーパー(ハンド)ドリップ



① 器具(ドリッパー)にペーパーを密着させるため、ペーパーフィルターを側部と底部を互い違いに折ってセット。

② 人数分の珈琲を計量スプーンで量ります。1杯8~12gが目安です。(スプーンによって分量が違うのでご確認ください)。あっさり目、濃い目はお好みで。



③ 粉を入れたらトントンして表面を平らに。



④ 沸騰がおさまった湯(85~95℃)を粉全体が湿る程度に静かに注ぎ、約30秒待つて粉を蒸らします。

ここがポイント

⑤ 粉の真ん中にお湯をゆっくり注ぎます。ペーパーに直接お湯がかからないように。



⑥ お湯を2~3回に分けて注ぎ、人数分の抽出ができれば、ドリッパーにお湯が残っている状態ではずします。



⑦ 温めておいたカップに注いでできあがり



※珈琲の淹れ方は小川珈琲のHPにも http://www.oc-ogawa.co.jp/column/dict/2_paperdrip.php

cooking

コーヒーを使ったお菓子

Pa・ぱっとクッキング 69

コーヒーによく合うお菓子

材料・6個分

- 濃い目に淹れたコーヒー …50cc
- ヨーグルト…50cc
- ホットケーキミックス …200g
- 卵……………1個
- サラダ油 ……大1
- ※直径7cm、高さ6cmのカップ6個分

コーヒーのほのかな香りが大人味



1個当り 160Kcal

作り方

- ① ボウルに卵を割り入れて溶きほぐし、サラダ油、冷ましたコーヒー、ヨーグルトを順に入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- ② ①に振ったホットケーキミックスを入れて混ぜ合わせ、器の半分より少なめに入れて、レンジで1~2分加熱する。(加熱する際は1個ずつが良いです)

※ほんのりした甘さです。お好みでジャムなどを添えて。

材料・8個分

- かぼちゃ…1/4個 (300g位)
- 砂糖……………大1
- バター…………小2
- 生クリーム……………大2
- はちみつ…………小2
- バター…………小1/2
- 黒ごま ……少々

お好みで砂糖は入れなくてもOK



1個当り 64Kcal

作り方

- ① かぼちゃはワタを取りラップをし、レンジで3~5分加熱。
- ② 熱いので注意しながら、スプーンで実を削ぎ取り、皮をのぞく。
- ③ ②に④を入れてよく混ぜ、ペースト状にして、約3cmくらいに丸めてはちみつを塗り、ほんの少しバターを上のにせ、黒ごまをふり、アルミホイルをしいたオーブントースターで5分ほど焼く。

スイーツかぼちゃ