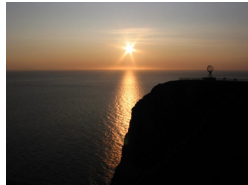


みなさまこんにちは。世界珈琲にゆーす担当の、のんです。
 今回は梅雨の時期ということで、雨が入るものを選んでみました。
 夜雨対牀（やうたいしょう）雨の音を聞きながら、兄弟が寝台を
 並べて仲良く寝るという意味から来ている言葉で、兄弟関係や
 友人関係が良好で、仲むつまじいことのたとえです。

～夏の訪れ～

春の陽気が過ぎ去り、日に日に暑さが増し、夏もうすぐ
 そこまで来ています。

6月21日は「夏至」です。二十四節気の一つで、一年で一番
 昼の時間が長い日です。この時期には北緯 66.6 度より北の
 地域では、深夜になっても太陽の光が差し込む白夜という現象が
 起こります。この時期には北欧やその
 周辺の地域では夏至祭が行われ夏の
 訪れを祝います。



写真はノルウェーの海岸で
 深夜の1時ごろの様子

冬の冬至と違い、全国的な習慣等は
 ありませんが関西地方では稲がタコの
 八本足のように深く根を張ることを
 祈願しタコを食べたり、また尾張地方
 （愛知県）の一部では、夏至の日に無花果田楽（いちじくに
 田楽味噌を塗って焼いたもの）を食べる習慣があります。

夏至の行事が少ないのは、昔は田植えなど農作業が忙しい
 ため、行事どころではなかったためという説があります。
 しかし、田植えが一段落した半夏生頃になると地方毎で豊作を
 祈願したお祭りなどの行事が多かったようです。



夏きたる!

だんだん暑くなっていくこの季節にしっかり
 冷えたアイスコーヒーはいかがですか？

深煎りのコーヒー豆を使いしっかりしたコクと
 切れのある味わいの「ゴールデン・アイス
 コーヒー」。エスプレッソを使った、スッキリ
 した爽やかな味わいの「アイス・アメリカノ」

右：ゴールデンアイスコーヒー どれもこの季節にはぴったりのドリンクです。
 左：アイス・アメリカノ
 どちらも1杯400円

アイスコーヒーを美味しく淹れるポイント

アイスコーヒーはお家でも美味しく作ることができます。

ポイントは深煎りのコーヒー豆を使うことと、淹れたコーヒーをすぐに
 冷やす事にあります。この二つを覚えておくと簡単に美味しいアイス
 コーヒーが出来上がります。

中煎りのコーヒー豆だと、冷やしたときに酸味が目立ってしまいます
 ので、深煎りのコーヒー豆をいつもより濃い目に淹れて、氷をたっぷり
 入れたグラスなどに一気に注いで冷ますと、キレのある苦味をもった
 美味しいアイスコーヒーが出来上がります。

出来上がりが薄いようなら、コーヒーの粉の量を増やしたり、注ぐ
 お湯の量を減らしたりして調整してみてください。

深煎りコーヒー豆 ゴールデンアイスコーヒー 100g 400円
 フレンチスペシャルブレンド 100g 420円

夜雨対牀



【分類】 サクランボ バラ科 サクラ属

【学名】 Prunus avium

原産地はアジア西部のトルコ辺りで、有史以前から食べられて
 いました。木を桜桃、果実をサクランボと呼び分ける場合も
 あります。甘みのあるセイヨウミザクラと、酸味の強い
 スミザクラ、そして中国産のシナミザクラがあり店頭
 に並んでいるのはほぼセイヨウミザクラとなります。
 美味しいサクランボは粒が大きく、果皮にツヤと張りがあり
 色が鮮やかなものがよいとされます。
 輸入物のさくらんぼの色素にはポリフェノールの一種である
 「アントシアニン」が多く含まれています。またサクランボに
 含まれる「ソルビトール」は虫歯予防にも使われている
 天然甘味料で、便秘の改善にも期待できます。

世界珈琲にゆーす



WORLD COFFEE

2013
 6月号
 June
 Vol.77

発行所
 株式会社
 ワールドコーヒー
 企画開発課

夏にはやっぱりスムージー

これからの季節にぴったりな
 冷たいドリンク「スムージー」は
 いかがですか？

マンゴー、ブラックベリー、いちご
 アセロラ、ピーチ。これらを
 ベースに、それぞれのフルーツの
 味を引き立たせる組み合わせで
 仕上げました。
 フルーツのピューレを使って
 いるので夏に向けて欠かせない
 ビタミンなどの栄養もたっぷり
 含まれてます。

- ・マンゴー&オレンジ
- ・ブラックベリー&ヨーグルト
- ・いちご&ヨーグルト
- ・アセロラ&オレンジ
- ・ピーチ&マンゴー 各 520円



コーヒー豆が 100g 単位のお求めやすい パック販売がはじまります。

こだわりのブレンドコーヒーや、世界中のコーヒー生産国から
 選び抜いた物を取り揃えております。
 コーヒー好きな方へのプレゼントなどにも最適なパッケージ
 となっておりますので、お買い求め下さい。