

みなさまこんにちは。世界珈琲にゆーす担当の、のんです。  
12月といえばクリスマスや大晦日など年末にかけて忙しくなる季節です。クリスマスは本来は、家族と過ごす行司なので今回は恩愛之絆（おんあいのきずな）を選びました。親子や夫婦などの深く断ち切り難いつながりを表現した言葉です。



もうすぐクリスマス。街中が様々なイルミネーションや飾りつけ等で賑やかになっています。

そんなクリスマスに欠かせないものの一つクリスマスケーキ。ヨーロッパの国々では伝統的なケーキでクリスマスを祝います。

伝統的なクリスマスケーキの一つであるパネトーネはイタリアの伝統的な菓子です。パネトーネとは「大きなパン」の意味でレーズンやプラムなどのドライフルーツを刻んだものを混ぜ込んで焼き上げた甘く柔らかなドーム型の菓子パンです。



発酵と生地を休ませる作業を何度も繰り返すため、イタリアではパン屋やお菓子屋の仕事とされ、家庭で作られることはあまりありません。

またパネトーネの生地の発酵にはパネトーネ酵母が必ず使用されなくてはなりません。食べる際には少しトースターで焼き生クリームやバニラアイスなどを添えたりザバイオーネ（マルサラワインを混ぜたカスタード）を添えたりします。

発酵に使うパネトーネ酵母は、仔牛の小腸から採取される特殊なイーストで天然の保存料を出すといわれています。ですので室内保存で3ヶ月から6ヶ月以上の保存が効くそうです。そしてその酵母がパネトーネの独特な味わいと歯ざわりを作り出すそうです。

## コーヒーの香りの秘密

コーヒーの魅力の1つの香りには色々な秘密があるんです

お店で働いているとお客様から「香りのいいコーヒーがいい」と聞く事がよくあります。コーヒーの魅力の1つ「香り」。1つのコーヒーの中にも色々な香りが隠れています。

焙煎したコーヒーの香り成分はこれまでになんと800を超える成分が見つかっておりこれからも技術の進歩によって新しい成分が発見される可能性があります。



本来、生のコーヒー豆にはほとんど香りはありません。焙煎することによって、焙煎中に起こる様々な化学反応が沢山の香り成分を作り出します。

中でもフラン化合物と言う成分とピラジン、ピロールという物があります。



フラン化合物は持続性のある香りを作り出しピラジンは穀物やクラッカーのような香ばしい風味を作り出します。ピロールはカラメルのようないくつかの甘い香りに関係しています。

他にもバニラの香り成分バニリンやバラやコーヒー、蜂蜜の香りなどフルーティーな香りの元となるβ-ダマセリン、スパイスのような香りや、サツマイモや栗の香気成分なども見つかっています。

これらが様々な割合で存在することによって、1つのコーヒーから色々な香りが生まれ、また産地の違いで全く別の香りが生まれます。コーヒーを飲まれる際には、どんな香りがしてくるのか感じながら自分の好きなコーヒーを見つけるのも楽しいですよ。

## 恩愛之絆



【分類】 イチゴ バラ科 バラ目

【学名】 *Fragaria*

野生のイチゴは石器時代からヨーロッパ、アジア一帯で食べられていましたが、現在のようなイチゴが栽培され始めたのは200年ほど前のことで、南アメリカから持ち込まれたものと、北アメリカから持ち込まれた品種が自然交雑したものとされています。

美味しいイチゴを選ぶ際は、色が均一で鮮やかな物そしてヘタの部分がしっかりしている物がおすすです。

栄養価も高く、ビタミンC、アントシアニン、食物繊維などが含まれています。血液を作るビタミンとも言われる葉酸も豊富に含まれているので、貧血予防にも効果があります。

世界珈琲にゆーす



WORLD COFFEE

2013  
12月号

December  
Vol.82

発行所  
株式会社  
ワールドコーヒー  
企画開発課

### 冬季限定ブレンド新発売

## WINTER BLEND

ウィンターブレンド

スタッフ達が、みんなで考えた冬季限定ブレンド「ウィンターブレンド」酸味の後に広がる、心地よい苦味はこの寒い季節にホットと一息つける瞬間を与えてくれます。

### ウィンターブレンド 100g ¥450

#### ブレンダーのコメント

寒い冬に、コーヒーを飲みながらホットと一息つける。そんなイメージでこのウィンターブレンドを作りました。華やかな酸味の後に、しっかりとしたコクを感じるこのコーヒーはブラックはもちろん、ミルクやお砂糖を加えても飲みやすい味わいです。

#### 最終選考 4アイテムの中から選んだカップテイスターのメンバー

・カフェコロラドイオンモール広島府中店  
佐藤 はるな 店長 (J.C.Q.A コーヒーインストラクター 2級)

カフェコロラドアバンセ古江店  
上田 幹夫 料理長 (調理師)

・ワールドコーヒー高陽店  
原田 洋輔 店長 (J.C.Q.A コーヒーインストラクター 1級)

・カフェピーベリーフジグラン広島店  
中村 佳幹 店長 (J.C.Q.A コーヒーインストラクター 2級)  
水内 勝也 (J.C.Q.A コーヒーインストラクター 2級)  
佐伯 淳志 シェフ

・株式会社ワールドコーヒー 本社  
皆水 元則 統括部長  
(J.C.Q.A コーヒーインストラクター-運営委員・IIC認定 エスプレッソイタリアーナ/テイスター)  
香谷 博昭 ローストマスター (パティシエ/製菓衛生師)  
石本 浩一 営業



1杯 420円