

みなさまこんにちは。世界珈琲にゆーす担当の、のんです。  
 暦の上では秋ですが、まだまだ暑い日が続きますね。早く  
 過ぎしやすい気候になってほしいです。  
 今回の花コスモスは葉や茎が細く弱々しく見える花ですが、丈夫で  
 どこにでも咲くことの出来る強い植物です。

### 大規模土砂災害で被災された方々へ

今回の災害で亡くなられた多くの方々へ、ご冥福お祈り  
 いたします。また被災者の皆様、復興に力を尽くされている  
 皆様、影響を受けつつも過ごしていらっしゃる皆様、心より  
 お見舞い申し上げますとともに 被災地の一日もはやい復興を  
 お祈り申し上げます。

## カフェコロラド 古江店 9th Anniversary

カフェコロラド古江店は今年で9周年を迎えることになりました。  
 これも全ては日ごろ、ご来店くださっている皆様のおかげです。

そこでカフェコロラド古江店では、9/1 から 9/5 まで、色々な  
 キャンペーンを開催いたします。

数量限定のものもございますので、ぜひお早めに起こし下さい。

その中でもおすすめは、9/1 から冬の間の期間限定の販売と  
 なります手作りのケーキです。

昨年好評を頂いた手作りのケーキ、キャロットケーキやカボチャの  
 ケーキなど色々なものをお出ししていきます。ケーキの内容は定期的に  
 変わったりしますのでお楽しみに。

## コーヒーのおいしい季節

### 10月1日はコーヒーの日

10月1日は「コーヒーの日」です。

なぜそういうことになったのかというと、10月1日以降に収穫された  
 コーヒー豆は「**ニュークロップ**」と呼ばれます。クロップとは「作物」  
 という意味で、「**ニュークロップ**」はお米でいうと「新米」に相当します。  
 お米には「米穀年度」というのがありますが、コーヒーにも「コーヒー  
 年度」があります。その事もありコーヒー国際協定によって、新年の到  
 来をお祝いして、この日が「コーヒーの日」になりました。

「コーヒー年度」では10月1日が  
 元日に当たります。「コーヒー  
 年度」が10月にはじまるのは  
 世界一のコーヒー生産国ブラジルの  
 生産状況に関係しています。  
 ブラジルのコーヒーの生産量は  
 世界の全生産量の約30パーセント。

そのためこの国の収穫高や品質は、世界のコーヒー市場の動向に  
 大きな影響を及ぼします。ブラジルは主に乾燥した6月から9月の  
 間にコーヒー豆を収穫するため、ほぼすべての収穫を終えるブラジルの  
 コーヒー栽培のサイクルに合わされています。

全日本コーヒー商工組合では10月1日のコーヒーの日にあわせ  
 「女性にコーヒーブレイクを贈る日」と題して今年も、アンケートに  
 答えると抽選でプレゼントがあたるキャンペーンを開催します。  
 詳しくは下記のホームページへアクセスしてみてください。

<http://www.101coffeeday.jp>



### コスモスの花あそびをる虚空かな

高浜盧子



【分類】コスモス キク科コスモス属

【学名】Cosmos

原産地はメキシコの高原地帯で、18世紀末にスペイン  
 マドリードの植物園に送られ、コスモスと名づけられた。  
 日本には明治20年ごろに渡来したといわれている。  
 日当たりと水はけがよければやせた土地でもよく生育する。  
 河原や休耕田、スキー場などに植えられたコスモスの花畑  
 が観光資源として活用されている。  
 「秋桜」の字は、主に秋に咲き、花びらの形が桜に似ている  
 所からの和名。

花言葉は「少女の純真」「真心」

世界珈琲にゆーす



2014  
 9月号

Vol.90

発行所  
 株式会社  
 ワールドコーヒー  
 企画開発課

### コーヒーブレイクでスッキリしませんか?

ブラジルコーヒーの大生産地、ミナスジェライス州。

その中でも良質のコーヒーが生産される中西部のセラード地域  
 モンテカルメロ地区は、一年を通してほとんど雨が無く、散水の管理が  
 十分に出来るなど生産者の理想を反映できる条件を持った恵まれた  
 地域です。

収穫時期には特に降雨量が少なく、十分に良好な環境で乾燥工程を  
 行えます。これにより、熟度の高い良質のコーヒーを生産する事ができます。

ここで生産されるコーヒーは、強いコク、滑らかな舌触りを持ち  
 スッキリとした切れの良い酸味が特徴となっており、セラード地域の中でも  
 良質のコーヒー生産地となっています。



### ブラジル モンテ カルメロ BRAZIL MONTE CARMELO

強いコクと滑らかな舌触り雑味のない  
 クリアな味わいとスッキリとした  
 キレのよい酸味と完熟豆の強い甘味。

香り	●●●●○
コク	●●●●○
甘味	●●●●○
酸味	●●●●○
苦味	●●●●○

1CUP 420円  
 100g 400円

※カフェピーベリーのみ100g 440円となります