



届けたいのは、広がる香りとおほのぼの気分♪

IWAI◆COFFEE www.iwaicoffee.com

いよいよ珈琲 『お気楽通信』

☐月寒店

営業時間/10:00~18:00 定休日/日曜・祝祭日

TEL・FAX 0800-600-4294 (無料)

☐あいの里店

営業時間/10:30~17:00 定休日/日曜・祝祭日

TEL・FAX 0800-600-5294 (無料)

いつもありがとうございます。いよいよ珈琲の岩井です。

このお手紙が届くのは連休真っ只中でしょうか？5月は大型連休があるので、早めに原稿を完成しなきゃいけなかったのですが、新豆発売のタイミングを見計らっていたら、すっかり遅くなってしまいました。ということで、ちょっと急いでご案内を始めます！

5月のおかいどく！

☆エルサルバドル・サンタエレナ1

700円/100g・1,100円/250g・1,550円/500g (中煎り)

サンタエレナはエルサルバドル、サンタ・アナ州のフェルナンドさんの畑です。フェルナンドさんはカップオブエクセレンスの品評会で上位獲得の常連でして、現在発売中のエルサルバドルCOE28位の「サンパブロ」もフェルナンドさんの畑で収穫されたコーヒーです。

5月のおすすめ-1

2008コロンビアCOE2位 ☆ラ・グロリア農園

限定69キロ

2008年コロンビア・カップ・オブ・エクセレンス第2位入賞のロット。

900円/100g・1,700円/250g・2,500円/500g (中煎)

ストロベリーやオレンジなどの風味があります。コーヒーチェリーの熟度が高く、ジューシーな甘さとコクが特徴的。厚みのある余韻が長く続きます。

5月のおすすめ-2

★グアテマラ・ニルマ・マルティネス

700円/100g・1,300円/250g・1,900円/500g (深煎)

ウエウエテナゴの生産者組合「アササブネ」所属のニルマ・マルティネスさんが作っているグアテマラ。甘く滑らかな中にキリっとしたビターチョコの風味が楽しめます！

5月のおすすめ-3

★サン・パブロ農園



700円/100g・1,300円/250g・1,900円/500g (深煎)

インドネシアはアチェ州タケンゴン村から届いたマンデリン。すばらしいクリーミーなボディ、そして特徴的とも言えるスパイシーな風味も感じられる、とても甘いコーヒーです。そしてとても良いマンデリン。さて実は、インドネシアのコーヒーは「スマトラ式」という他の産地とは少し違う精製方法で作られています。

スマトラ式の精製方法

真っ赤なコーヒーチェリーの果肉を剥くと「パーチメント」という外殻がありまして、その中に生豆が入っています。一般的なコーヒーチェリーの精製方法はパーチメントの状態です。水分含有量を16~18%程度まで乾燥させ、脱殻を行います。スマトラ式では水分含有量50%程度の状態でパーチメントを脱殻し、生豆の状態にしてから再度乾燥を行います。

インドネシアの高温多湿な気候風土ではパーチメントで乾燥を行うとカビや腐敗といったダメージの発生が懸念されますので、こういった方法が選択されているようです。

📦 5月のおすすめセット！

岩井のスペシャル／グアテマラ・ニルマ／春のブレンド

1,950円/150g×3パック

📅 営業日カレンダー 平成21年5月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

●定休日は、日曜・祝日です

最近のなんやかんや

岩井 貴幸

みさなん連休のご予定はどんな感じですか？

昨年デビューしたばかりの「にわかキャンパー」の私たち、早速今度の連休からキャンプ開始！朝晩も冷えないようにテントマットに暖かめの寝袋と湯たんぽを装備！そしてダッチオーブンなども購入しまして、張り切って行って来ます。

行って来ますといえば…私、5月の終盤から6月初にかけての約2週間ほどカップ・オブ・エクセレンス品評会(COE)の国際審査員として中米「グアテマラ」まで20数時間かけて行って来ます！