

# toho coffee

## カフェ 喫茶 通信

1951

美味しさを求め続けて70年  
toho coffee は焙煎を始めて今年で70年を迎えます

2021

# | vol. 22 |

発行日：2021年4月1日

発行者：株式会社トーホー マーケティング本部

今回のお題

コーヒーと塩



アイス **塩** カフェラテ  
Salt Cream Iced Coffee

## 甘い だけじゃ物足りない！？ 夏にピッタリな塩を感じる一杯はいかがですか？

気温が高くなると注意したいのが熱中症。  
屋外だけでなく屋内でも熱中症は起こる為、こまめな水分補給だけでなく、塩分補給も大事だといわれています。そんな中ここ数年夏に見かける機会が多くなったのが、「塩系スイーツ」。チョコレートやクッキーなどの甘いスイーツにも塩味が登場するようになり、塩味の言葉も夏の訪れを感じさせるひとつのアイテム

となったのではないのでしょうか。  
そこで今回は、甘さの中にちょっぴり感じる塩味が後引く美味しさのアレンジコーヒーと、コーヒーにあわせたい塩味の効いたアイスデザートをご紹介します。  
この夏は、是非皆さんも水分＆塩分補給をしっかりと暑さを乗り切りましょう。もちろん夏だからといって塩分の取りすぎには十分注意してくださいね。

# アイス コーヒーをどう淹れる？ タイプにわけてご紹介いたします。

アイスコーヒーの淹れ方はいくつかありますが、皆さんどのように淹れていらっしゃいますか？

まず思いつくのがドリップコーヒーを氷で冷やして作った「急冷式」アイスコーヒーだと思います。抽出したコーヒーを急速に冷やす為、味にキレが生まれ香りも豊かになります。

次にコールドブリューと呼ばれる「水出し式」アイスコーヒーです。専用の器具を使ったりコーヒーをパックに詰めて水から抽出します。お湯ではなく水を使う為、すっきりとした飲み口が楽しめます。

そして最後に「リキッドタイプ」のアイスコーヒーを使う方法です。え！！と思われるかもしれませんが、キャップをあけてグラスに注ぐだけなので、味にブレがなく一番手軽で便利な方法です。

この夏はお好みの抽出方法で、美味しいアイスコーヒーをお楽しみくださいませ。

## 急冷式

ドリップコーヒーを抽出し氷で冷やす  
味にキレがあり豊かな香りが楽しめる

## 水出し式

水から抽出する  
すっきりとした飲み口が楽しめる

## リキッドタイプ

コップに注ぐだけ  
味にブレがなく  
手軽で便利



淹れ方で  
見る！！

toho coffee のアイスコーヒーを淹れ方別でご紹介。  
お店にぴったりなのはどのタイプですか？

## アイスコーヒーラインアップ

急冷式・  
水出し式向け

### 有機フェアトレード アイスコーヒー

規格/入数: 100g/30【粉】  
キレのある味わいの中にほのかな  
甘味を感じる味わいが特長です。



急冷式・  
水出し式向け

### SDマイルド アイスコーヒー

規格/入数: 100g/30【粉】  
規格/入数: 130g/30【粉】  
香ばしさと軽やかな味わいが特長の  
アイスコーヒーです。

### SDアイスコーヒー

規格/入数: 100g/30【粉】  
規格/入数: 130g/30【粉】  
しっかりとしたコクと甘い余韻が  
特長のアイスコーヒーです。

### HG炭焼 アイスコーヒー

規格/入数: 130g/30【粉】  
炭焼ならではの奥深い味わいが  
特長です。



マイルドアイスコーヒー、アイスコーヒー、  
炭焼アイスコーヒーの3種類とも  
パッケージは同じです。

水出し式

### 水出し コーヒーバッグ

規格/入数: 30g×10袋/20  
夜冷蔵庫へ入れるだけで、  
朝には美味しいコーヒーが  
出来上がります。



リキッド  
タイプ

### EASTBEE アイスコーヒー

規格/入数: 1L/12  
舌みを抑える低温抽出法を採用した、すっきりと飲みやすい  
味わいのリキッドコーヒー  
です。



# 塩を使用 したアレンジアイスコーヒーを ご紹介いたします。

表紙でご紹介した、アイス塩カフェラテ。

クリームの中にほのかに感じる塩味が夏にぴったりの一杯です。

ホイップした生クリームをアイスコーヒーに注ぐと、クリーム部分が静かに沈んでいきます。幻想的なその風景は夏の暑さを一瞬忘れさせてくれますね。



**1** グラスに氷を入れる。



**2** アイスコーヒーを注ぐ。



**3** 塩と砂糖を入れてホイップする。



**4** ②のグラスに③を静かに注ぐ。



## アイス塩カフェラテの材料

- アイスコーヒー
- 生クリームまたはホイップクリーム
- 塩   ● 砂糖   ● 氷



## アイスコーヒーにあわせたい を感じるアイスデザート

### 匠のジェラート 沖縄塩ミルク

沖縄産の塩を使用。  
様々なフレーバーと相性  
の良いミルク味のジェ  
ラートです。

【冷凍】規格/入数: 2L/2

### EX 塩大福風

餅米入り餡と小豆甘納豆の  
やさしい甘さが、軽い塩味  
のアクセントとともに広が  
ります。

【冷凍】規格/入数: 2L/4

アイスコーヒーにピッタリな  
塩味の効いたアイスを使ったデザートのご紹介。  
アイスを求肥でくるんで  
最中の皮にはさむだけの簡単オペレーション。  
パリパリ、モチモチ、ひんやりと  
三拍子で楽しめます。

パリパリ。  
モチモチ。  
ひんやり。



# アイス コーヒーがさらに美味しく、 さらに使いやすくなりました。 *New!*

最近のアイスコーヒーの味わいのトレンドは、苦味を抑えた飲みやすい傾向です。そこで toho coffee では風味をアップさせ、やや苦味を抑えたマイルドアイスコーヒーを新たに開発いたしました。

またコーヒーの鮮度にもこだわり、全てのアイスコーヒーの規格を見直しました。使いきりやすい規格にする事でいつでも美味しいアイスコーヒーがお楽しみいただけます。



## お客様の課題を解決する、 新しいアイスコーヒーです。

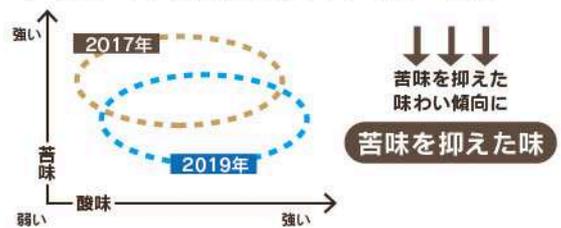
### トレンドを押さえた新しい味わい

ここ数年のアイスコーヒーの味わいは苦味を抑えた傾向にシフトしています。2017年と2019年のたった2年でも味わいは大きく変化しています。

### 鮮度へのこだわり

お客様にいつでも美味しいコーヒーを楽しんでいただきたい。その思いから全てのアイスコーヒーの規格を見直し、使いきりやすい「100g規格」と「130g規格」に統一しました。

アイスコーヒーの味わいのトレンド（イメージ図）

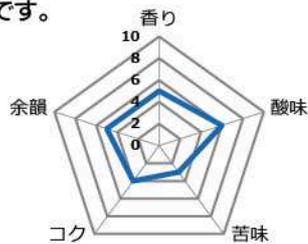


イマドキの苦味を抑えた  
マイルドな味わいを好まれる方は

## SDマイルドアイスコーヒー

粉 100g/30 粉 130g/30

香ばしさと軽やかな味わいが特長のアイスコーヒーです。

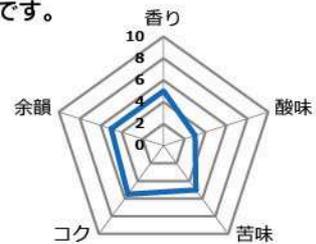


昔ながらの  
しっかりとした味わいを好まれる方は

## SDアイスコーヒー

粉 100g/30 粉 130g/30

しっかりとしたコクと甘い余韻が特長のアイスコーヒーです。

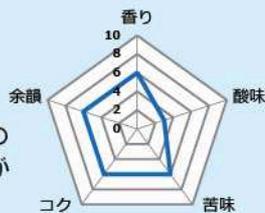


## HG炭焼 アイスコーヒー



粉 130g/30

炭焼ならではの奥深い味わいが特長です。



2021年・春 リニューアル

## 有機フェアトレード アイスコーヒー



粉 100g/30

キレのある味わいの中にほのかな甘味を感じる味わいが特長です。



2020年・春 発売

toho 株式会社 トーホー

〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番  
TEL 078-845-2400  
ホームページ <https://www.to-ho.co.jp>

発行日：2021年4月1日  
発行者：株式会社トーホー マーケティング本部

次号は2021年7月発行予定

※掲載内容は発行時の情報になります。