

toho coffee

カフェ 喫茶 通信

| vol. 18 |

発行日：2020年4月10日

発行者：株式会社トーホー マーケティング本部

今号のお題

コーヒーと果物



シンプルなのに映える、
コーヒーサングリア。

スライスされた冷凍のライム、オレンジ、レモンと氷をグラスに入れて、アイスコーヒーを注ぐだけの簡単オペレーション。カットの形状や果物を変えればアレンジの幅が広がります。

時代は 盛るからナチュラルに！？ シンプルかつレトロ感が新しい。

三年ほど前の流行語大賞にも選ばれた、インスタ(写真)映え。最近ではその写真に変化が訪れているようです。今まではとにかく盛ったメニューや派手な色目のメニューが目立っていました。しかし今はどちらかと言えばシンプルで懐かしさを覚えるものが注目されているようです。そう考えれば、昨年流行したタピオカも新しい食べ物ではないですし、じわじわブームが来ている、バナナジュースや固めの

プリンも昔から喫茶店の定番メニューとしてどこかレトロで懐かしい味。

今号では、自社ブレンドのアイスコーヒーの中でもしっかりと味わいを持つアイテムのご紹介と、コーヒーと一緒に簡単に提供出来る、使いやすい夏向けの果物を使ったアイテムをご紹介します。

是非、夏の暑さを乗り切る情報としてお役立てくださいませ。

驚き！アイスコーヒーは 日本発祥の飲み物だった！？

気温が高くなり、暑くなると飲みたくなるアイスコーヒー。
そんなアイスコーヒーの発祥説のひとつに、日本発祥説があると聞けば、
驚かれる方も多いのではないのでしょうか？

日本人がアイスコーヒーを飲み始めたとされているのは明治時代。
時の文豪たちが書物の中で氷コーヒーというメニューを紹介したり、
コーヒーを瓶に入れ氷に漬ける製法を記しています。

日本でアイスコーヒーが受け入れられた理由の中に、水が豊富にある土地柄と、
夏野菜などを井戸や川の水につけて冷やして食べる習慣があったからとも言われています。
身近にあるアイスコーヒーにこんな逸話があると知ったら、より一層美味しく感じそうですね。



【 オススメのアイスコーヒー 】

トーホーコーヒーのラインナップの中から、
今回はアイスコーヒーを4アイテムご紹介いたします。

アイスNo.228



味わいのキーワード

しっかりした風味

ほどよい苦み

キレのある味わい

粉	100g/30
粉	130g/30
粉	500g/10
豆	500g/10

飲みやすさの中に苦みを
プラスし、幅広い業態で
お使いいただける味わい
に仕上げました。当社
の中でも一番の人気アイ
テムです。

アイスNo.230



味わいのキーワード

しっかりした風味

力強い苦み

深いコク

粉	130g/30
粉	500g/10
豆	500g/10

NO.228よりもしっか
りとした苦みが特長です。
ミルクや砂糖との相性も
抜群で、アレンジメニュ
ーなどにもお使いいた
だきやすいアイテムです。

New 有機フェアトレードアイス



味わいのキーワード

まろやかな香り

キレのある味わい

ほのかな甘み

粉	100g/30
---	---------

有機とフェアトレードの
ダブル認証のコーヒーで
す。キレのある味わい
の中にほのかな甘みを感じ
るアイテムです。

有機ブレンドアイス



味わいのキーワード

まろやかな香り

ゆたかなコク

口当たりのよい味わい

粉	300g/20
---	---------

まろやかな香りとゆたか
なコク、口当たりのよい
味わいが特長のアイ
テムです。



どちらかと言えば、No.228とNo.230は
しっかりとした苦みが楽しめる「ザ・ア
イスコーヒー」タイプ。有機ブレンドア
イスと有機フェアトレードアイスはまだ
やさしく楽しめるタイプです。

※他にもラインナップはございます。お問い合わせは営業担当者まで。



表紙の「コーヒーサングリア」に使用した商品はコチラ

ライム・スライス

【冷凍】規格/入数: 500g/20



オレンジ・ハーフスライス

【冷凍】規格/入数: 500g/20



レモン・ハーフスライス

【冷凍】規格/入数: 500g/20



レモンなら
コチラも便利！！

カットフルーツならコチラもオススメ



どの固体もカット面がキレイに見える

業務用冷凍
そのまま使えるカットレモン

【冷凍】規格/入数: 500g/10

オレンジなら
コチラも便利！！



ほどよいシロップの甘みが特長

オレンジスライス缶詰

【常温】規格/入数: #4/24

意外な組み合わせ！？ コーヒーにあわせたいアイテム。

果物

コーヒーにフレーバーを加えたメニューをよく見かけますが、
果物とも相性が良いのをご存知でしょうか？
コーヒー豆はコーヒーチェリーと呼ばれる果実の種子を焙煎したものです。
エスプレッソの本場イタリアでは、レモン果汁を加えたエスプレッソ・ロマーノが
古くから親しまれていたり、実はコーヒーと果物は身近な関係にあります。
今回は、夏にピッタリな喫茶向けのアイテムをご紹介します。



柔らかい味わいのコーヒー
なら果肉の風味が、
ボディのあるコーヒーなら
タルト生地の風味が
口の中で広がります。

解凍して盛るだけ



with Pineapple & Mango

↑ パイン＆マンゴータルト

生地の上にマンゴームースを重ねパインア
ップルとマンゴの果肉を敷きつめました。

【冷凍】規格/入数: 45g×6/12

サイズ(約): 縦 97×横 57×高さ 40 mm



使い切りやすい
100g
パックです

with
Lemon

↑ グレモラータソース

イタリア料理の万能ソース。肉料理などの
煮込み料理の薬味としてどうぞ。

【冷凍】規格/入数: 100g/30

少し苦みのあるムースと
洋梨の甘み、そして塩気
のあるクッキーのハーモニーが、
キレのある味わいのアイス
コーヒーに良くあいます。



with
Pear

↑ EASTBEE スパークリングワインのムース

クッキー生地にスパークリングワインのムースをあわせ
ました。洋梨のアクセントが楽しめる商品です。

【冷凍】規格/入数: 230g/18

サイズ(約): 縦 70×横 180×高さ 40 mm

イタリアンパセリとにんにく
そしてレモンの風味が
ボディのあるアイスコーヒーに
マッチします。



ボロネーゼパスタに
グレモラータソースを添えて

多彩!! お客様に応じた アイスコーヒーの抽出方法

アイスコーヒーの抽出は大きくわけて急冷式と水出し式がございます。
今回は抽出方法に応じた代表的な器具をご紹介します。



make good
iced coffee

Let's Try

急冷式の抽出器具

お湯で淹れたホットコーヒーを氷で急速に冷やしてアイスコーヒーをつくる方法です。コクがあり、スッキリした香り高い味わいが楽しめます。

メリット

- ・時間をかけずに抽出する事が出来る。
- ・ホットコーヒーと器具の流用が可能である。

デメリット

- ・ハンドドリップは人によって味わいが変わってしまう。

ハンドドリップで抽出するなら
コチラがオススメ

ドリッパー104-D

三つ穴タイプのドリッパー。
雑味がでる前に美味しさだけを
ドリップ出来ます。



ドリップマシンで抽出するなら
コチラがオススメ

KW-25

パワフル&スピーディな沸き
上がりで、繁忙時も安心して
お使いいただけます。



Let's Try

水出し式の抽出器具

コールドブリューとも呼ばれ、水でゆっくりと時間を
かけてアイスコーヒーをつくる方法です。苦み・雑味
が少ない澄んだ味わいが楽しめます。

メリット

- ・やわらかな雑味のない味わいが楽しめる。
- ・誰でも簡単にアイスコーヒーを作ることが出来る。

デメリット

- ・抽出に時間がかかってしまう。

浸漬式で抽出するなら
コチラがオススメ

水出し珈琲ポット (8杯用)

コーヒーの粉と水だけで簡単に
アイスコーヒーが作れます。



約8時間

循環式で抽出するなら
コチラがオススメ

WDM-5000N

手軽にスピーディに、水出し
コーヒーを提供することが出
来ます。



約30分

器具がなくても簡単に！
アイスコーヒーがお楽しみいただけます。

水出しコーヒーバッグ

【常温】規格/入数: 30g×10袋
1袋で500ml分のアイスコーヒーが出来
上がります。温めてもお召し上
がりいただけます。



リニューアルして
さらに美味しくなりました

EASTBEEアイスコーヒー

【常温】規格/入数: 1L/12
苦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。
希釈せずそのままお召し上がりください。

2020年1月
RENEWAL



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: 2020年4月10日
発行者: 株式会社トーホー マーケティング本部

次号は2020年7月発行予定

※掲載内容は発行時の情報になります。