

toho coffee

カフェ 喫茶 通信

1951... 美味しさを求め続けて70年... 2021
toho coffee は焙煎を始めて今年で70年を迎えます

vol. 23

発行日：2021年7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

コーヒーとミルク



皆さん にとって、コーヒーは苦い飲み物ですか？ それとも甘い飲み物ですか？

実はコーヒーは甘い飲み物なんです。

そう聞くと、え！？と驚かれる方も多いのではないのでしょうか。「ブラックコーヒーを好んで飲むのは日本人だけである。」という話があるほど、世界ではコーヒーは、砂糖やミルクをたっぷりに入れる飲み物とされています。ではなぜ日本人はブラックコーヒーを美味しいと思うのでしょうか。諸説ありますが、ひとつには食文化にあると言われています。季節ごとに旬の

食材が豊富にある為、素材そのものを楽しむ文化があり、うま味成分を感じ取る味覚に優れているからであると言われてます。

今回は、ミルクに良くあうエスプレッソコーヒーと、最近よく聞く植物性ミルクについてご紹介させていただきます。

普段コーヒーはブラック派の方も、ぜひミルクを入れた味わいをお楽しみください。

ミルクを合わせた
コーヒーマニューといえは？

ミルクをあわせたコーヒーマニューと聞いて、何を思い浮かべますか？

「カフェオレ」 「カフェ・ラテ」 「カプチーノ」

この3つのメニューを思い浮かべる方が多いのではないのでしょうか。

では、これらのメニューは、一体どこが違うのでしょうか。改めて聞かれると少し悩んでしまいそうですね。

この3つの違いは、使用する **コーヒー** と **ミルク** に関係があります。

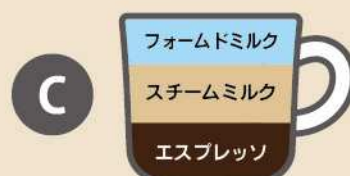
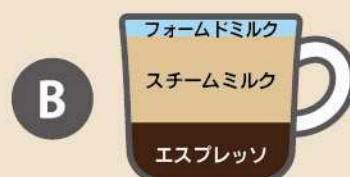
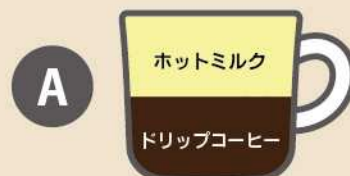
カフェオレが、ドリップコーヒーを使用するのに対し、カフェ・ラテやカプチーノは、エスプレッソコーヒーを使用します。

また、ミルクもカフェオレが、ホットミルク(温めたミルク)を使用するのに対し、カフェ・ラテやカプチーノは、スチームミルク(蒸気で温めたミルク)とフォームドミルク(泡立てたミルク)を使用します。

ちなみに、カフェ・ラテとカプチーノの違いは、スチームミルクとフォームドミルクの量(比率)にあります。一般的には、フォームドミルクをたくさん使うのがカプチーノと言われていますが、明確な定義がない為、お店の数だけレシピが存在します。

今回は、エスプレッソにおすすめな、toho coffee をご紹介いたします。

下の3つの中で、
カフェ・ラテはどれだと
思いますか？ 答えは下部分に記載



エスプレッソの本場イタリアでは、日本と同じく、地域によって食文化が異なります。

toho coffee では、コーヒーの味の違いを
分かりやすく地名であらわしたエスプレッソシ
リーズをご用意しております。料理にあう最高
の一杯をお楽しみください。



the opera シリーズのご紹介

ドライフルーツを使ったクリスマスのお菓子パネトーネ発祥の州都



今、話題のクリームたっぷり
マリトッツォ発祥の州都



ピザの定番
マルゲリータでお馴染みの州都



牛乳や豆乳に続く、第3・第4のミルク。 植物性ミルクに注目が集まっています。

ワタシ以外の
ミルク
!?

最近、第3のミルクや第4のミルクという言葉を目にしますが、
皆さんはいかがでしょうか？

ミルクと聞くと、牛乳や豆乳を思い浮かべる方が多いかと思いますが、
牛乳は第1のミルクと呼ばれており、ミルクの代表格でもあります。
日本人になじみのある大豆を原料にした豆乳(ソイミルク)は、第2のミ
ルクと呼ばれており、最初に牛乳の代用品になった飲料ではないかと言
われるほど、ミルクの定番となっています。

ここ数年、海外では第3・第4のミルクと呼ばれる、植物性ミルク(プラントミルク)に注目が集まっていま
す。豆乳以外にも、米を主原料にしたライスミルク。トロピカルドリンクでも有名なココナッツミルク。
ナッツ系ミルクではアーモンドミルク、マカデミアナッツミルク、カシューナッツミルク、ウォールナッツ
ミルクなど。麦からつくられたオーツミルクに、なんと麻を主原料としたヘンプミルクまで、多彩な顔ぶれ
が登場しています。

なぜこんなにも、植物性ミルクが増えたのか。ひとつには健康志向の高まりや、ビーガンと呼ばれる完全菜
食主義者の増加が背景にあるからだと言われてます。

今回は植物性ミルクの中でも、コーヒーにあわせやすい、アーモンドミルクとオーツミルク商品をご紹介します。
させていただきます。



ALMOND アーモンドブリーズ バリスタ

エスプレッソコーヒー用
に開発された、香ばしい
味わいのアーモンドミル
クです。

【常温】規格/入数: 1L/6

業務用専売品

ソースやシロップで
トッピングをするのも
オススメです。



OATS オーツミルク ほんのり甘い

香ばしいオーツ麦の本来
の味を生かして、ほんの
り甘い味わいに仕上げま
した。

【冷蔵】規格/入数: 1L/8



エスプレッソとバナナと
アイスクリームが合わさると
まるでチョコレートのような味わいに

エスプレッソを使った 冷たいドリンクはいかが？

エスプレッソとバナナとアイスクリームがマッチした、暑い夏にぴったりのフロースンドリンクです。

今回はカップに直接材料を入れてドリンクが作れる、スムージーブレンダーを使用し、簡単オペレーションで仕上げました。

材料



- ・エスプレッソ (抽出したもの)
- ・バナナアイス※
- ・バナナ
- ・牛乳
- ・氷
- ・ガムシロップ (お好みで)

※EASTBEEではお客様のお好みに応じた
2種類のバナナアイスをご用意しております



カスタード系の味わい

ミルク系の味わい

作り方



1 カップに材料を入れる。

2 ホルダーにセットする。

3 マシンにセットし
スイッチを押す。



4 完成です！

今回使用したのはコチラ

スムージーブレンダー
ステルス895 NBS

FMI
他にも
レシピ配信中



まとめて作るならコチラ

スムージーブレンダー
ステルス885

FMI
他にも
レシピ配信中



機材の在庫状況は、弊社営業担当者にお問い合わせください。



表紙の写真は、フリーボア（「フリー：何も使わずに」「ボア：注ぐ」という意味）と呼ばれるラテアートです。ピッチャーから出るミルクの流れを操って、エスプレッソに注ぎいれながら、ハートやリーフなどの絵を描いていきます。

今回、ラテアートを作ったのは、2019年に開催された焙煎技術を競う大会（JCRC：ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ）で入賞した経験もある、弊社のコーヒー工場の社員です。他にも工場には、コーヒー鑑定士（J.C.Q.A認定）や、コーヒーインストラクター、Qグレーダー、コーヒーマイスターなど多数の有資格者が在籍しており、確かな技術で日々お客様に美味しさをお届けしております。ホームページ上でも、コーヒー工場の紹介をしておりますので、ぜひ一度訪れてみてください。

バーチャル工場見学
はコチラから



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7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10月発行予定

※掲載内容は発行時の情報になります。