

toho coffee

カフェ 通信

今回のお題

コーヒーとあんこ

1951 美味しさを求め続けて70年 2021
toho coffee は始業を始めて今年で70年を迎えます

I vol.21 I

発行日：2021年1月1日

発行者：株式会社トーホー マーケティング本部

裏表紙では
あんこを使った
アレンジコーヒーも
ご紹介。



縁起の 良い食材で 一年をスタートさせませんか？

赤飯や菓子など、様々な形で食べられている小豆。

小豆の赤色は魔よけの色と言われ、お祝いや季節の行事などで食べられてきました。

小豆だけではなく、日本では豆は昔から縁起物として大変重宝されてきた食べ物でした。理由は「マメ」を「魔滅」の漢字に当てはめたことから縁起ものとして考えられるようになったと言われています。昔の「魔」とは「鬼」の事で、節分に豆をまくのはここからきています。他に有名なのはおせち料理です。健康で元気に働くという意味の「まめまめしく働く」や、真の

意味を見抜き悪い人に騙されないという意味の「真目」など、語呂合わせに願いを込めて食べられています。

実は豆は日本だけでなく海外でも縁起物とされています。アメリカ南部では豆の形がコインに似ていることから金運アップの縁起物の食べ物として、イタリアでも同じようにコインの形に似ている事から、お金に困らない→転じて全体的な福を呼ぶ食べ物であると考えられています。

そこで、今年最初のテーマは「豆」繋がりで、コーヒーとあんここといたしました。皆様にとってステキな年となりますように。

季節によってコーヒーの好みは変化するの？ 生豆を扱う商社様にお話を伺ってみました。

—寒い時期には深煎りのコーヒーをよく見かけますが、季節によってコーヒーの好みは変化するのでしょうか？

コーヒーに限らず、寒くなってくると温かくて濃厚な食べ物や飲み物を欲する事がよくあると思います。

これはきっと寒い冬を乗り切るために、体にエネルギーを作るまた蓄えるを本能的に行っているんだと感じます。

例えば、ラーメンだと冬にはさっぱり塩ラーメンより濃厚な豚骨ラーメン食べたくありませんか？

—確かに寒い時は味が濃いものを美味しく感じますね。ワインも夏はすっきりとした白が、冬は重みのある赤が人気ですしね。

そうなんです。コーヒーにも同じことが言えると思いませんか？

深い焙煎度合いのコーヒーは、浅煎りよりも濃厚でコクがあり体を芯から温めてくれる感じがします。温度はいつもと同じなのに不思議です。しかし単に深煎りが良いというわけではありません。少しマニアックな話になりますが、深煎りに耐えられる豆とそうでない豆があり、コーヒーのプロはそれを見極めて正しい焙煎を行う技を持ちます。鍛え抜かれた目で厳選したコーヒー豆と、確かな焙煎技術で皆の体と心を温かくしてくれます。確かにコーヒーには産地毎で旬(収穫期)はありますが、消費国である日本でコーヒーの美味しい旬を作るのはきっとロースターではないでしょうか。

—なるほど。お客様にあった美味しさを作りそしてその美味しさをお客様にお届けする事が私たちtoho coffeeの使命なのですね。貴重なお話をありがとうございました。

豆製品をご覧になっていらっしゃるお客様は

お気づきかもしれませんが、

実はアイテムによってパッケージの色が異なります。

どんなコーヒーにしようか悩んだ時は、

季節を連想させる色で選ぶのも楽しいかもしれませんね。

豆タイプ

豆 500g/16

粉タイプ

粉 100g/30

春にピッタリの華やかなコーヒー

Quartet シリーズ フローラル

フルーティな香りや華やかな酸味、甘みのある余韻が特長の味わいです。香りから違いが分かるほど特徴があり、五感でお楽しみいただけるコーヒーです。



一例ですが、
パッケージで季節を選んでみました。

涼しげな水色が印象的な

夏



Quintet シリーズ 有機フェアトレードシティ

豊かで柔らかな香りとコク、ふくよかな量感のある味わいが特長です。有機認証とフェアトレードのダブル認証を取得したコーヒーです。

豆 300g/20
粉 100g/30

紅葉のカラーと食欲の秋にぴったりな味わい

秋



Quartet シリーズ ビタースイート

芳醇な香り、奥深いコクと甘味のある余韻が特長のブレンドです。コーヒーらしい苦味とコクのバランスが良く、余韻をしっかり味わいたい方へもおすすめです。

豆 500g/16
粉 100g/30

冬の夜を思わせるカラーと味わい

冬



Quartet シリーズ ディープ

深煎りで仕上げ、深く上品な香り、とろみのあるコクと長い余韻が特長の味わいです。苦味とコクを楽しみたい方におすすめです。

豆 500g/16
粉 100g/30

他にもアイテムございます。詳しくは営業担当者まで。



QuartetとQuintetシリーズは
パッケージの
この部分の色目が
異なります。

あんこ の甘さとバター の塩気が奏でる 美味しさのコントラスト。

最近では焼き菓子などのスイーツでも増えているあんバター。

人気の秘密はあんこの甘さと塩気が奏でる美味しさのコントラストではないでしょうか。

あんバターと聞いてまず思いつのが、パンと合わせた「あんバターサンド」。実は最近このあんバターサンドに使われているパンが変化しています。今まではどちらかと言うとコッペパンのようなソフト系のパンを合わせる事が多かったですが、最近フランスパンなどのハード系のパンと合わせたメニューが目立ちます。

今回はコーヒーに合わせたいメニューとして、注目のハード系のパンを使った「イマドキのあんバターサンド」と、季節感が出るあんこを使ったアレンジあんバターサンドをご紹介します。



表紙の
あんバターサンドで
使用したあんこは
コチラ

EASTBEE 小倉あん

甘すぎない為、アイスやホイップクリームなど甘い食材とも良く合います。粒がつやつやとした商品です。

【常温】規格/入数: #2/12



サイズ
約85×80
×高さ54mm
重さ: 約59g

合わせたパンはコチラ
石窯ロール

自家製サワー種とオリーブオイルを配合し、ふんわりもちりとした食感とすっきりとした味わいが楽しめます。

【冷凍】規格/入数: 1袋(8個入)/5

「四季」を感じる。

季節のあんバターサンドのご紹介

ホテルの朝食で見かけるような、

小ぶりサイズの焼成パンと、

様々なあんこを合わせました。

四季を感じるあんバターサンドはいかがですか？

春

夏

秋

冬



桜あん

桜葉ミンチを練り込み、香り豊かな餡に仕上げました。

【常温】規格/入数: 1kg/10

合わせたのはコチラ

イングリッシュマフィン

【冷蔵】規格/入数: 1袋(8個入)/10
サイズ: 直径約90×高さ約30mm
重さ: 約45g

クリーミー宇治抹茶小豆

京都府産宇治抹茶を使用したなめらかな抹茶餡に北海道産小豆をちりばめました。

【常温】規格/入数: 1kg/6

合わせたのはコチラ

ミニクロワッサンRN

【冷蔵】規格/入数: 1袋(9個入)/7
サイズ: 長さ約105mm
重さ: 約18g

まるまる鹿児島焼きいも餡C

鹿児島県産の焼きいもをまるまる皮ごと使用した甘さ控えめの香ばしい焼きいも餡です。

【常温】規格/入数: 1kg/6

合わせたのはコチラ

ホテルブレッド

【冷蔵】規格/入数: 1袋(10個入)/6
サイズ: 約80~85×40~45×35~55mm
重さ: 約38g

黒ごま餡50C

香り豊かな黒ごま餡の中にプチプチとしたごまの食感が楽しめます。

【常温】規格/入数: 1kg/6

合わせたのはコチラ

ごまロール

【冷蔵】規格/入数: 1袋(10個入)/10
サイズ: 直径約63~77×30~43mm
重さ: 約24g

小倉あんを使ったアレンジ コーヒーのご紹介

材料 〇〇〇〇〇〇〇〇〇

- ・コーヒー（濃い目に抽出したコーヒーを使用）
- ・EASTBEE小倉あん
- ・牛乳（フォームドミルク）



作り方 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇



1 小倉あんをカップに入れる



2 濃い目に抽出したコーヒーを①に注ぐ



3 小倉あんとコーヒーをよく混ぜる



4 ③にフォームドミルクを注ぐ

※小倉あんの優しい甘さが楽しめるようにしておりますので、お好みで甘さを追加してください。

浸漬式ドリッパー スイッチ



コーヒー粉とお湯を入れてあとは待つだけ。スイッチひとつで手間をかけずに美味しいコーヒーが楽しめます。

- STEP 1** ペーパーにコーヒーの粉を入れお湯を注ぎます。
- STEP 2** しばらく蒸らしたらスイッチを押して抽出します。
- STEP 3** 最後までコーヒーが落ちきったら出来上がり。

あんこの優しい甘さがオイシイ

小倉珈琲

おくらコーヒー



コーヒー



小倉あん



牛乳

ホッとする味。



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1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4月発行予定

※掲載内容は発行時の情報になります。