

toho coffee

カフェ 喫茶 通信

| vol.26 |

発行日：2022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

コーヒーと和菓子



夏場はなんと半数以上の方が アイスコーヒーを選んでいきます。

2019年に実施されたレギュラーコーヒーの意識調査(日本家庭用レギュラーコーヒー工業会)によれば、アンケートに答えた半数以上の方が夏場にアイスコーヒーを選ぶという結果が出ています。回答をみると、最も多いのが「普段はホットコーヒーだが夏だけアイスコーヒー」(47.0%)、次いで「季節に関係なくホットコーヒー」(43.2%)、「季節に関係なくアイスコーヒー」(7.8%)と一年中アイスコーヒーを好んで飲む人がいることもわかります。季節に関係なくアイスコーヒーを選んだ人を

世代別でみると、平成世代(30歳以下)の方が昭和世代(31歳以上)よりも2倍以上高いという結果が出ています。もしかしたら今後は夏だけでなく一年中アイスコーヒーを選ぶ人がさらに増え、年間を通じた売上に繋がるかもしれません。今回はそんなアイスコーヒーを「とにかく簡単にはじめたい」とお考えのお客様へ向けて2種類のアイスコーヒーをご用意いたしました。またEASTBEEから新登場した和菓子もあわせてご紹介いたします。この夏は冷たいメニューを加えてみませんか？

今年の夏は簡単にアイスコーヒーをメニューに加えますか？

すぐにアイスコーヒーをはじめたいけれど、何を準備したらよいか分からない。そんなお客様にぴったりの「簡単に」「手軽に」アイスコーヒーが提供できる2つのアイテムをご紹介します。

今年の夏はアイスコーヒーのメニュー化をはじめてみませんか？

簡単なら
アイスコーヒー
はじめようかな♪



アナタはどっち派？

簡単！水出しタイプ

ポットに浸け置くだけの簡単抽出で
まろやかな味わいが楽しめます



コーヒー粉と水を
冷蔵庫で
8時間程抽出して
できあがり

粉タイプの
アイスコーヒーを
使用します



水出し珈琲ポット

使用されているお客様の声



苦味やえぐ味が抑えられ
まろやかな味わいに仕上がった

水出しを謳う事で
メニューに特別感が出せた



思った以上に
オペレーションが簡単だった



簡単！リキッドタイプ

抽出器具を使用せずに簡単に
アイスコーヒーが提供できます



使いやすいキャップ式を採用

低温抽出製法で
苦味を抑え
ネルドリップ抽出で
クリアな味わいに
仕上げました

EASTBEE アイスコーヒー

使用されているお客様の声



提供に時間がかからず
ロスもなく使いやすかった

低温抽出やネルドリップなど
こだわりのポイントがある



苦味・香り・酸味の
バランスが良かった



※実際に2021年の夏に水出し珈琲ポットと EASTBEEアイスコーヒーを使ってアイスコーヒーの提供をはじめられたお客様の声から抜粋いたしました。

日本の「和菓子」。

伝統的なお菓子の総称

和菓子の起源は弥生時代にまで遡ります。

当時は食べ物が少なかったため果物や木の実などの間食で空腹を満たしていたようで、その名残から果物の「菓」と種子の「子」の文字をとって「菓子」という名がついたと言われています。卵やバター・牛乳などの動物性の材料を多く使う洋菓子に対し、和菓子は米や麦・豆類といった植物性の材料が中心なのが特徴です。ちなみに一般的に和菓子は菓子に含まれる水分量や保存性によって「生菓子」「半生菓子」「干菓子」の3つに分類されます。(右上図参照)

今回は今年の春に新登場したばかりの和菓子「わらび餅」を中心に和のEASTBEEデザートアイテムをご紹介します。

	水分量	種類
生菓子	30%以上	わらび餅・大福・あんみつ等
半生菓子	10～30%	最中・栗きんとん等
干菓子	10%以下	落雁・かりんとう・金平糖等

※和菓子の主な分類



表紙のデザートは
EASTBEE
わらび餅・冷凍白玉
小倉あん・黒蜜
を使用しました♪

New!



色が濃く
香ばしいきな粉の味が
ダイレクトに楽しめます。



EASTBEE

やわらかわらび餅(きな粉)

国産大豆を直火焙煎し、香ばしく豊かな香りの
深煎りきな粉を使用しました。

New!



手づくりのようなやわらかな食感の
わらび餅が二つの味で新登場。
そのままでももちろんデザート
のトッピングにもオススメです。

抹茶の鮮やかな緑色が
メニュー映えます。



EASTBEE

やわらかわらび餅(抹茶)

静岡県産の茶葉を丁寧に挽いて作られた香り高く
ほろ苦い抹茶を使用しました。



EASTBEE
冷凍白玉

白玉粉を配合した冷凍白
玉だんごです。雑味がな
くもちもちなめらかな食
感が楽しめます。



EASTBEE
小倉あん

甘すぎないためアイスや
ホイップなどの甘い食材
ともよくあいます。粒が
つつやした商品です。

New!



無精製で丸ごと濃縮
されているので
サトウキビの持つ栄養成分が
豊富に含まれています。



EASTBEE

黒蜜(沖縄黒糖使用)

沖縄県製造の黒糖を使用した、深いコクと甘み
の黒蜜です。あんみつやアイスなどのデザート
やドリンクにもオススメです。



EASTBEE
アイスコーヒー
黒蜜
ホイップを使って
アレンジドリンクも!



おいしい未来のために コーヒーを通してできること

有機フェアトレードコーヒーが選ばれる理由

サステナブルやSDGsってよく聞くけど

一人ひとりができることは何か？

「今」の自分が「未来」のためにできることをコーヒーを飲みながら考えた。

例えば今飲んでいるコーヒー。

有機認証やフェアトレード認証を選ぶこともそのひとつ。

難しく考えるのではなく「おいしい」から選ぶ。

「おいしい」から続けられるっていうのも実は大事なポイント。

おいしい未来のために。

「おいしいコーヒー」を選びませんか？

有機認証コーヒーを選ぶことで、
持続的可能な農業に貢献できます。

フェアトレード認証コーヒーを選ぶことで、
公正な価格で取引を行い、小規模生産者の自立をサポートします。



toho coffee は有機フェアトレードコーヒーをご用意しております



有機フェアトレード
アイスコーヒー



有機フェアトレード
シティ



有機フェアトレード
ダーク



有機フェアトレード
エスプレッソ

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：2022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2022年7月発行予定

※掲載内容は発行時の情報になります。