

# toho coffee

カフエ  
喫茶 通信

1951

美味しさを求め続けて70年

2021

toho coffee は格闘を始めて今年で70年を迎えます

# | vol. 24 |

発行日：2021年10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

コーヒーとチョコレート



## 相性の良さは産地にあった！？ コーヒーとチョコレートの不思議な共通点。

コーヒーのお供に選ばれやすいチョコレート。生物学的には全く異なる植物ですが、不思議なことに味や成分が少し似ています。いくつかある理由のひとつに、産地が同じであるためだと言う説があります。カカオ豆の産地はコートジボワールやガーナ、ナイジェリアなどの西アフリカが中心で、さらにブラジル、インドネシアでも生産されています。コーヒー豆はカカオ豆より多くの地域で栽培されていますが、主となる地域はブラジルやコロンビア、ベト

ナムなどのコーヒーベルトと呼ばれる赤道付近に集まっています。実はカカオ豆の生産環境条件は厳しく、年間平均気温が27℃以上、湿度が高く気温の変化が少ない地域が好ましいとされていますが、これがまさにコーヒーベルトに当てはまり、味わいの共通点に繋がっているのではないかとされているのです。チョコレートもコーヒーも、カフェインが多く含まれているのも共通点。いくら美味しいからと言っても、食べすぎ&飲みすぎには十分注意してくださいね。



# チョコレートにあわせていただきたいコーヒー。 その名もずばり「ショコラ」。

寒くなり、日が沈むのが早くなってくるこの季節。選ぶデザートもキャラメル味やチョコレート味など少し味味の濃いものが食べたくになります。実は toho coffee のラインナップの中でも、今回のテーマのチョコレートを思わせるような味味のコーヒーがございます。その名もずばり「ショコラ」。

カルテット (Quartet) シリーズは、コーヒーの味味の印象で名前をつけたものが多くありますが、この「ショコラ」はまさにその代表格。もう少しひねった名前の方が良かったのでは？とお声も聞こえてきそうですが、名は体を表すと言います。ぜひチョコレートとあわせてお楽しみください。



豆タイプ

豆 500g/16

粉タイプ

粉 100g/30

チョコレートにあわせて

## Quartet シリーズ ショコラ



香ばしい香り、ショコラのようなほろ苦い口当たりと余韻が特長の味わいです。上品なボディ感と厚みがあり、全体の味味のバランスも優れています。



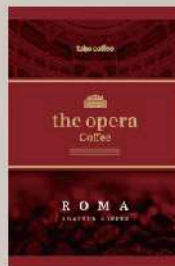
### チョコレートにあわせるならこちらもおすすめ。各シリーズ 人気No.1アイテム のご紹介



#### Quartet シリーズ 人気No.1 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おすすめです。

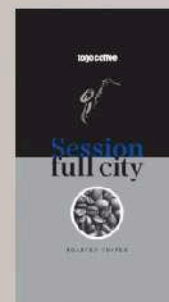
豆 500g/16 粉 100g/30



#### the opera シリーズ 人気No.1 ローマ

まろやかな口当たりとしっかりとしたコク、甘みのある余韻が特長です。ミルクとの相性も抜群なので、カプチーノやアレンジメニューにも適しています。

豆 300g/20



#### Session シリーズ 人気No.1 フルシティ

芳醇な香りと奥深い味わい。アレンジメニューによく合う深煎りのブレンドです。ミルク等とあわせても、コーヒー感がしっかりと残ります。

豆 500g/10 粉 100g/20

※2021年8月末までの弊社の販売量を基にしております。



# トロッと とろける美味しさ。 チョコレートアイテムのご紹介。

2020年の12月に調査された、冬に食べたいスイーツランキング結果では、堂々の第1位はチョコレート。  
夏のチョコレートももちろん美味しいですが、やはりチョコレートは冬のイメージが強いようです。今回はコーヒーにあわせたいチョコレートアイテムを、EASTBEEを中心に7アイテムご紹介いたします。

冬に食べたいスイーツランキング (リクルート調べ)

第1位	チョコレート
第2位	チーズケーキ
第3位	たい焼き
第4位	ぜんざい・おしるこ
第5位	アップルパイ

調査時期：2020年12月18日(金)～2020年12月25日(金)  
調査対象：全国の10～60代男女(1079人)

## Chocolate チョコレートアイテム7選



デザートにも!ドリンクにも!!  
いろいろ使える最強アイテム!!

### EAST BEE チョコレートシロップ

チョコレート本来の香りと風味を活かし、なめらかに仕上げました。

【常温】規格/入数: 550g/16

カフェモカのソースに!



Cafe mocha



Marshmallow latte

マシュマロラテのトッピングに!

例えばこんなメニューはいかがですか?

### EAST BEE ストレートココア

ガーナ産カカオを使用し、チョコレート感が楽しめるリッチな味わいに仕上げました。

【常温】規格/入数: 1L/12

期間限定商品



約7cm  
約17cm  
好きなサイズにカットして!

約2.8cm

### ガトーショコラ

クーベルチュールチョコレートを使用して焼き上げました。

【冷凍】規格/入数: 270g/18



好きなサイズにカットして!

約36cm

約7cm  
約3cm

### フリーカットケーキ オペラ

口溶けの良いクーベルチュールチョコレートに、ブランデーの風味を効かせました。

【常温】規格/入数: 400g/9



### EAST BEE ベルギー チョコレートアイス

ベルギー産のクーベルチュールチョコレートを使用した、濃厚でビターなチョコレートアイスです。

【冷凍】規格/入数: 2L/6



テイクアウトにも!



サイズ(約):  
直径6cm×高さ3.5cm



### フォンダンショコラ

風味豊かなカカオマスとアーモンドの生地の中に、クーベルチュールチョコレートを開じ込めました。

【冷凍】規格/入数: 1箱(85g×6)/16

### ピュアココア

ガーナ産カカオ豆原料を使用した、ココアパウダーです。

【常温】規格/入数: 400g/18





# オリジナルでドリップバッグをつくりたいんだけど どうしたらよいかしら？

## A. toho coffee におまかせください。

専用の器具を準備しなくても、お湯を用意すれば気軽に美味しいコーヒーが淹れられるドリップバッグコーヒー。在宅ワークやおうち時間が増えたこともあり、その需要は増加しています。toho coffeeでは、お客様のオリジナルドリップバッグコーヒー制作のお手伝いをさせていただきます。お店のレジ横販売、周年イベント、お祝いごと、アメニティなど、お客様にぴったりのドリップバッグコーヒーをご提案いたします。詳しくは弊社営業担当者までお問合せください。



決めていただくのは  
大きく3つです。



### 1 コーヒーについて

使用するコーヒーを決めていただきます。

浅煎り、中煎り、深煎りや、SDGsに対応した有機フェアトレードなど多彩な toho coffee のラインナップからお選びいただけます。

今回ご紹介した  
ショコラでも  
おつくりできます。



挽き目や内容量などについても  
ご対応させていただきます。

### 2 タイプ(抽出方法)について

お湯を注ぐ「ドリップタイプ」とお湯に漬け込む「ディップスタイル」からお選びいただけます。



### 3 数量について

1,000個からの小ロットでおつくりいただけます。

発注単位は  
・1,000個  
・2,000個  
・3,000個  
・4,000個  
・8,000個  
です。



ドリップバッグが入る  
クリアボックスも  
ございます。

**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10月1日（コーヒーの日）  
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1月発行予定

※掲載内容は発行時の情報になります。