

toho coffee

カフェ
喫茶 通信

vol.311

発行日：2023年7月1日

発行者：株式会社トーホー 業務用商品販売促進部

今回のお題

コーヒーとサイフォン

非日常な空間に様変わり！？ 魅力的な抽出方法「サイフォン」

コポコポと沸きあがるお湯の音。周囲を照らす炎のゆらぎやコーヒーが溜まっていく様子。そして広がるコーヒーの香り。昔懐かしいノスタルジックな雰囲気のカフェにはなぜか「サイフォン」がよく似合います。

サイフォンの魅力はどこにあるのか？と聞かれれば、五感に訴えかける演出効果ではないでしょうか。

一般的なドリップ抽出がコーヒーの粉にお湯を通す「透過法」であるのに対して、サイフォンの抽出は「浸漬(しんじ)法」と

呼ばれるお湯にコーヒーの粉を浸す方法です。コーヒーが持つ味がそのままストレートに抽出される為、コーヒーの個性を活かした味わいを楽しむことができます。また、サイフォンは蒸気圧を使って抽出する為、抽出時間を守れば味に差が出にくく同じ味が再現できます。おまけに「演出効果が高い」とあれば少しサイフォンに興味が出てきませんか？

今回はサイフォンをより身近に感じていただく為に、抽出器具に注目して名称とその役割についてご紹介いたします。

難しいと思われがちなサイフォン。まずは「器具」を知ってみませんか？

サイフォンって難しいんでしょ？とよく聞かれます。

実はサイフォンは器具に慣れてしまえば、一定の味わいを再現しやすい抽出方法なのです。と皆様にお伝えするのですが、どうしても難しいイメージが強いようです。

おそらく使用する器具が普段見慣れないものだから。というのも理由のひとつではないでしょうか？

そこで今回はサイフォンで使用する器具の名称と役割についてご紹介いたします。名称や役割が分かれば、サイフォンが身近なものに感じられるかもしれませんね。



主な使用器具

- ロート・フラスコ**
…上部がロート、下部がフラスコ
- スタンド**
…ロートとフラスコを固定する
- ビームヒーターかアルコールランプ**
…お湯を温める役割を果たす
- 竹べら**
…コーヒー粉を攪拌させる
- ろ過布**
…ろ過器に設置する
- ろ過器**
…コーヒーをろ過する



ロート

フィルターをセットしてコーヒー粉を入れる容器です。上ボールとも呼ばれます。

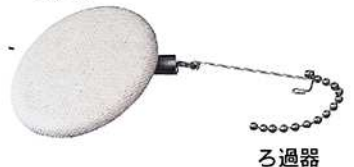


フラスコ

下ボールとも呼ばれます。表面に水滴がついたまま火にかけると割れる危険があるため使用前には必ず乾いたタオル等で拭きます。



ろ過布



フィルター

ろ過布をつけたろ過器がフィルターの役割を果たします。玉鎖は突沸を防ぐ役割があります。

スタンド

ロートとフラスコを固定し支えます。



加熱器具

フラスコ内のお湯を沸騰させるために加熱器具が必要です。



ビームヒーター



アルコールランプ

竹べら

お湯と浮き上がったコーヒーの粉を竹べらでしっかりとかき混ぜます。



How to

動画で使用方法がご確認いただけます



カフェ 喫茶で、コーヒーにあう メニューと云えば何？

SPAGHETTI 編

今回ご紹介するのは喫茶店でおなじみの「スパゲッティ」です。

よくメニューに「パスタ」や「スパゲティ」と表記されていますが、その違いをご存じでしょうか？

イタリア語の「パスタ」は本来パンやお菓子を含む粉もの生地全般を指しますが、どちらかと言えばイタリア式の麺類の総称として使われています。そもそも日本では「パスタ」の法的な定義はありませんが、「スパゲッティ」は食品表示基準でマカロニ類の一種として定義されており、原材料や太さ、形状がしっかりと定まっています。

■マカロニ類の分類

マカロニ	2.5mm以上の太さの管状又はその他の形状(棒状又は帯状のものを除く)に成形したもの
スパゲッティ	1.2mm以上の太さの棒状又は2.5mm未満の太さの管状に成形したもの
パーミセリ	1.2mm未満の太さの棒状に成型したもの
ヌードル	帯状に成型したもの



なるほど
太さや形状によって
分類されているんだ。

EAST BEEでは、お客様の要望にお応えすべく、
冷凍タイプと乾燥タイプの「スパゲッティ」をご用意しております。
お店にぴったりのタイプを見つけてみてください。

冷凍麺タイプ



乾燥麺タイプ



NAPORITAN

喫茶の定番メニューナポリタンもEASTBEEで簡単に

時短調理で
喫茶業態に人気



冷凍のまま約30秒間茹で
るだけ。まるで乾麺から茹
でたような、アルデンテの
食感が楽しめます。



EAST BEE
冷凍
スパゲッティ

【冷凍】規格/入数：1袋(220g×5)/6



EAST BEE
フルーティー
トマトケチャップ
【常温】規格/入数：1kg/12



EAST BEE
あらびき
ウインナー

【冷凍】規格/入数：1kg/10



コーヒーにプラスもう一品

メニューのヒント

アレンジシェイクメニューのご提案

「SNSで見かけるようなメニューを提供したい」

「季節メニューのネタが欲しい」

「コーヒー以外のメニューが知りたい」と言った

お客様の声にお応えしてアレンジシェイクをご紹介します。

#写真映え

#インパクト

#季節メニュー

共通食材はこちら

EAST BEE
ラクトアイス
パニラ

EAST BEE
フロースン
ホイップ

MENU

05 スイートポテト&ブルーベリー

フィアンティース

フロースンホイップ

POINT

飲みすすめると
味が変わる不思議な一品です。

紫芋シロップ
+
ラクトアイス
+
牛乳・氷

ブルーベリーソース

パープルスイートポテト ・シロップ

紫芋のまろやかな甘さがストレートに味わえます。深い紫色はインパクトがあり視覚でも楽しめます。

【常温】規格/入数：700ml/6



1プッシュ=5ml

EAST BEE

デザートソース ブルーベリー

ピューレとクラッシュ果肉を絶妙なバランスでミックスしました。

【常温】規格/入数：475g/16



ジャムも
ございます



MENU

06 黒ごまラテ

黒蜜

フロースンホイップ

POINT

インパクト大の
見た目、驚きの
一品に。

黒ごまラテ
+
ラクトアイス
+
牛乳・氷

黒ごまラテパウダー (業務用)

たっぷりの黒ごまときなこの香ばしい風味の黒ごまラテです。

【常温】規格/入数：300g/12



EAST BEE

黒蜜

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。

【常温】規格/入数：1L/12



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：2023年7月1日

発行者：株式会社トーホー 業務用商品販売促進部

次号は2023年10月発行予定

※掲載内容は発行時の情報になります。