

# toho coffee

カフェ  
喫茶 通信

## | vol.29 |

発行日：2023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

今回のお題

コーヒーと焙煎度合い



## コーヒーを抽出している風景と言えば 皆さん何を思い浮かべますか？

そう言われれば、多くの方は上の写真のようなコーヒーがモコモコと膨らんだ風景を連想されたのではないのでしょうか？  
コーヒーが膨らむのはコーヒーを焙煎した際に生成される炭酸ガスの放出によります。一般的に鮮度が良いと膨らみやすいと言われていますが、コーヒーが「浅煎り」の場合は豆に残っている水分量が多く「深煎り」のコーヒーよりも膨らみにくい傾向にあります。今回はこの焙煎度合いをキーワードにtoho coffeeの中で一番の浅煎りのコーヒーと深煎りのコーヒーをご

紹介させていただきます。では、コーヒーによくあうメニューは？と言われれば何を連想されますか？食事系やデザート系など様々なメニューが浮かんできそうですね。  
今年は本紙のタイトル「カフェ・喫茶」にちなんで、カフェ・喫茶向けに便利なアイテムをメニューを通してご紹介。裏面ではお客様の要望が多いコーヒー以外のドリンクメニューとして、「アレンジシェイク」を1年間ご紹介させていただきます。お店のメニューづくりの参考に、ご一読くださいませ。

# トーホー コーヒーのラインアップで 焙煎度合いが対極な商品です。

今回は数あるtoho coffee のラインアップの中でも焙煎度合いに注目し、対極にあるアイテムをピックアップいたしました。ドリップ用コーヒーの中で **一番浅煎りのQuartet(カルテット)シリーズ「マイルド」** と **一番深煎りのQuintet(クインテット)シリーズ「有機フェアトレードダーク」** の2つの味わいをご紹介します。

喫茶業態の  
お客様に人気です。



豆 500g/16



粉 100g/30

## ドリップ用で一番 浅煎り

### Quartetシリーズ マイルド

やわらかな香り、明るい酸味とすっきりとした余韻が特長の味わいで、コーヒーの苦みが苦手な方にもおすすめです。ミルクやシュガーを入れなくても美味しくお召し上がりいただけます。

## ドリップ用で一番 深煎り

### Quintetシリーズ 有機フェアトレード ダーク

グアテマラコーヒー豆を深煎りして仕上げました。芳醇な香りともるやかな余韻、コクのある味わいが特長のコーヒーです。また有機認証とフェアトレードのダブル認証を取得した特別なコーヒーです。



豆 300g/20

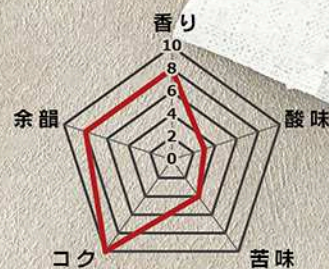
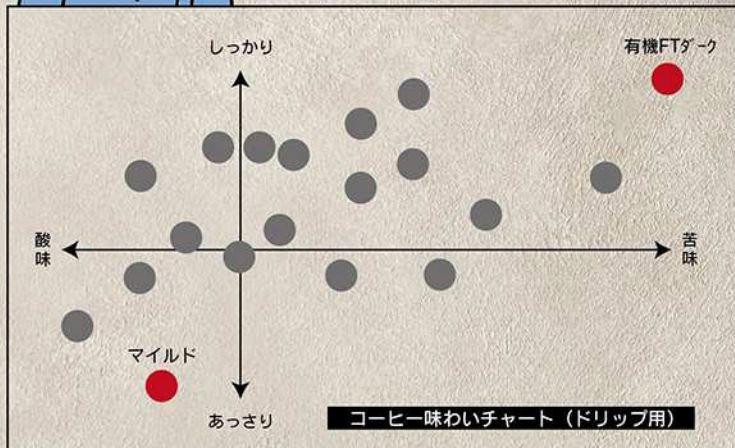
西洋料理  
食堂・レストラン  
ホテル業態の  
お客様に人気です。



粉 100g/30



焙煎の違いで  
こんなに味わいに  
差が出るんだ！！



# カフェ 喫茶で、コーヒーにあう メニューと言えは何？

## BURGER 編

コーヒーにあうメニューとしてまずご紹介したいのが、  
パンズを使ったポピュラーなメニュー「ハンバーガー」。  
右の写真は一見よくあるハンバーガーに見えますが、  
実は肉や卵を一切使用していない、  
プラントベースメニューに対応した一品なのです。



**え！  
プラントベース  
ハンバーガーなの！？**

そんな驚きの声が聞こえてきそうですね。

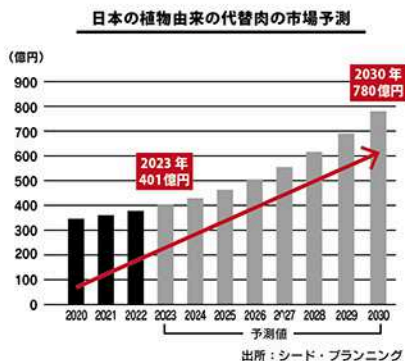
プラントベースフードの市場は年々伸長しており、2023年は401億円の規模になると予想されています。最近ではプラントベースフードはファストフードチェーンやスーパーでも買えるようになり、私たちの身近な存在になっています。今後はさらにSDGsの観点から見てもメニューの出現率の増加が予想されます。そこでこの度、EAST BEEではプラントベースハンバーグを開発いたしました。見た目・香り・味わいを徹底的に解析して、私たちになじみ深いハンバーグの味わいを「植物性原料のみ」で再現いたしました。百聞は一見にしかずです。お肉に負けない味わいを、まずは一度お試しくださいませ。

### プラントベースって？

プラントベースフードとは動物性原材料ではなく、植物由来の原材料を使用した食品のことを指します。大豆や小麦などから「肉」「卵」「ミルク」「バター」「チーズ」の代替となる加工食品が製造・販売されています。例えば大豆で作られた大豆ミートや、オーツ麦から精製されたオーツミルクなどが代表的です。

### 市場はどのようなの？

国内の市場は年々伸びています。2020年の市場規模は346億円でしたが、2023年は401億円で、2030年は780億円になると予想されています。



### プラントベースハンバーガーに 使用した食材はコチラ



動物性原材料不使用。二重包餡製法で肉のような食感を、油脂ノウハウとでんぷん技術で肉汁感を再現しました。

**EAST BEE**  
プラントベース  
ハンバーグ

【冷凍】規格/入数：1袋(80g×10)/10



植物生まれの  
スライスチゲダー

【冷蔵】規格/入数：500g/6



ブル  
(湯種仕込)

【冷凍】規格/入数：1袋(8個入)/9



## 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



MENU

## 01 塩キャラメルポップコーン

キャラメル  
ポップコーン  
フロースンホイップ



**POINT**  
隠し味に加えた  
塩がキリッと味  
をひきしめます。

キャラメルソース  
ポップコーンシロップ  
+  
ラクトアイス  
+  
牛乳・塩・氷

### ポップコーン・シロップ

ローストしたコーンの香ばしい味わいをそのままシロップで表現しました。

【常温】規格/入数：700ml/6



### トッピングソース キャラメル

キャラメル風味のボトル入りトッピングソースです。

【常温】規格/入数：340g/6



MENU

## 02 ストロベリーレアチーズケーキ

ストロベリーソース  
フロースンホイップ



**POINT**  
ソースをマン  
ゴーに換えれば  
夏メニューに。

レアチーズケーキ  
+  
ラクトアイス  
+  
牛乳・氷

### フリーカットケーキ レアチーズ

乳本来のkokが感じられる北海道産クリームチーズに白ワインを加え、濃厚ながらもすっきり軽やかな後味に仕上げました。

【冷凍】規格/入数：415g/9



レアチーズ  
スポンジ生地

### EAST BEE デザートソース ストロベリー

カット果肉とクラッシュ果肉でいちごの果肉感を出しました。

ストロベリー含有：26%

【常温】規格/入数：475g/16



夏メニューに  
オススメ

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2023年4月発行予定

※掲載内容は発行時の情報になります。