

toho coffee

カフェ
喫茶 通信

| vol. 32 |

発行日：2023年10月1日

発行者：株式会社トホー 業務用商品販売促進部

今回のお題

コーヒーと有機



10月1日は
コーヒーの日



厳しい基準をクリアした商品だけが「有機」と表示することができます。

健康志向が高まる今、「有機」や「オーガニック」の言葉を耳にする機会が増えたのではないのでしょうか？

有機商品を購入する際の判断材料のひとつに有機JASマークがあります。実は日本では、JAS法（日本農林規格等に関する法律）によって有機JAS認証を受けた食品が有機（オーガニック）として表示・販売することができます。少し難しい話になりますが、コーヒーは基本的には原材料（生豆）のまま食することはほぼありません。焙煎加工を経て、焙煎豆（または粉砕し袋詰めされて）の状態でお客様の手元に届きます。と考えれば、

有機コーヒーは有機農産である「生豆原材料」と有機農産物加工食品である「コーヒー焙煎豆」に分けられます。

そしてこの「コーヒー焙煎豆」に有機JASマークを表示するためには有機加工食品の認証事業者として登録し、生産の過程も含めた厳しい基準をクリアする必要があります。

もちろん toho coffee はその認証をしっかりと取得しておりますのでご安心くださいませ。今回はこの秋新たに加わった、有機フェアトレードコーヒーをご紹介します。是非一度ご賞味いただければと思います。

新年度 にあわせて 新しいコーヒーをご用意いたしました。

10月1日は国際コーヒーの日、そしてコーヒーの新年度が始まる日でもあります※1。2017年のリニューアル以来、6年ぶりに toho coffee のラインアップ※2に新しい仲間が加わりました。新年度のスタートにふさわしい、華やかな味わい、そして今注目を浴びているSDGsやサステナブルに配慮した有機とフェアトレードが謳えるコーヒーです。是非一度ご賞味ください。

※1:国際協定によってコーヒーの新年度が始まるのが10月で、この日がコーヒーの年度始めとなる

※2:ディストリビューター向けのホットコーヒーラインアップ



New!

Quintetシリーズ 有機フェアトレード フローラル

グアテマラとエチオピアのコーヒー豆をブレンドした、フローラルなフレーバーが特長のコーヒーです。しっかりとしたコクがあり華やかな余韻が持続します。また有機JAS認証と国際フェアトレード認証のダブル認証を取得した特別なコーヒーです。



有機フェアトレードコーヒーラインアップ

ドリップ向け



有機フェアトレード
フローラル



有機フェアトレード
シティ



有機フェアトレード
ダーク

エスプレッソ向け



有機フェアトレード
エスプレッソ

アイス向け



有機フェアトレード
アイスコーヒー

ラインアップが
揃っているのは
嬉しいね。



カフェ 喫茶で、コーヒーにあう メニューと言えど何？

SANDWICH 編

今回ご紹介するのは「サンドイッチ」。
右に代表的なサンドイッチの種類を書き出しましたが、
皆様がイメージされるのはどのタイプでしょうか？



**サンドイッチにも
こんなに種類が
あるんだ！**

パンに肉や野菜などを挟んだ食べ物は古くから世界各地で食べられていたようですが、サンドイッチにまつわるエピソードで有名なのが18世紀後半イギリスの第4代サンドイッチ伯爵、ジョン・モンタギューの話。彼はカードゲームが大好きで、ゲームをしながら食事が出来ないか？と考え、パンに具材を挟んだ食べ物を作らせた。その食べ物が当時の社交界で話題となり、彼の名前にちなんで「サンドイッチ」と呼ばれるようになったと言われています。ちなみに、日本にはサンドイッチにまつわる記念日が「11月3日」と「3月13日」の2日もあるのをご存じでしょうか？11月3日はサンドイッチ伯爵の誕生日と「いい（11）サン（3）ド」の語呂合わせから制定され、3月13日は1が3で挟まれている「サン（3）ドイッチ（1）」ことから制定されています。EASTBEEでもサンドイッチに便利なアイテムを多数ご用意しておりますが、その中でも今回はハムとサラミを紹介させていただきます。

..... 使用したのはコチラ

TOASTED SANDWICH



ハムとサラミのホットサンド



豚ロース肉を使用し、しっとりとしたソフトな食感が楽しめます。
1パック：約18枚入

EAST BEE

ロースハム スライス

【冷蔵】規格/入数：250g/32

直径
約9.0cm



細挽きタイプのサラミです。
1袋：約100枚入

**ミラノ
サラミ スライス**

【冷凍】規格/入数：500g/20

直径
約7.5cm



EAST BEE

**CHEDDAR
スライスチーズ**

【冷蔵】規格/入数：378g/24



EAST BEE

**マヨネーズ
(卵黄タイプ)**

【常温】規格/入数：1kg/10

サンドイッチの種類



クローズドサンド

薄いパンで具を挟むイギリス式のサンドイッチ。パン2枚に具をはさんだスタイルが基本となる。日本で「サンドイッチ」と呼ばれるのはこのタイプが多い。

ダブルデッカー

パンを3枚使って二層にしたクローズドサンド。

トリプルデッカー

パンを4枚使って三層にしたクローズドサンド。

オープンサンド

パンで具を挟むのではなくパンの上に具をのせるスタイルのサンド。

クラブ(クラブハウス)サンド

トーストしたパンを使用したサンドイッチ。パンを3枚使って二層にするのが基本スタイル。

ホットサンド

パンで具を挟んだ後、フライパンやオーブンで焼いた温かいサンド。

ラップサンド

トルティーヤやチャパティのような薄焼きのパンで具を巻くスタイルのサンド。



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

共通食材はコチラ

EAST BEE
ラクトアイス
バニラ

EAST BEE
フロースン
ホイップ

MENU

07 アップルティー

フィアンティーヌ

シナモンパウダー

フロースンホイップ

POINT

牛乳のかわりに
紅茶を使用しま
した。

アップルパイシロップ

+ 紅茶
+ ラクトアイス
+ 氷

リンゴソース

アップルパイ・シロップ

加熱した甘酸っぱいアップルとシナモンの香りが広がるパイのバターテイストを感じられるシロップです。

【常温】規格/入数：700ml/6



果肉入りドリンク用ベース りんご

果肉感あるドリンクを簡単オベレーションで提供できます。

【常温】規格/入数：500g/8



MENU

08 ラム&キャラメル

キャラメルソース

レーズン

アーモンドスライス

フロースンホイップ

POINT

ふわっと香るラムで大人一杯に。

ラムシロップ
+ ラクトアイス
+ 氷

カリビアン(ラム)・シロップ

まろやかに熟成されたラムを感じさせるフレーバーが楽しめます。

【常温】規格/入数：700ml/6



EAST BEE

キャラメルシロップ

豊かなミルク感と主張するビター感、クリームやミルクに映えるキャラメル色が特長です。

【常温】規格/入数：550g/16



New!

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10月1日（コーヒーの日）
発行者：株式会社トーホー 業務用商品販売促進部

次号は2024年1月発行予定

※掲載内容は発行時の情報になります。