

toho coffee

カフェ
喫茶 通信

vol.301

発行日：2023年4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

コーヒーとスパイス



夏に 食べたくなる喫茶店の味と言え やっぱりあのメニュー!?

今回のタイトルにある「スパイス」と「夏」「喫茶店」の3つのキーワードをあわせれば、思い浮かぶのはやっぱりカレーではないでしょうか。2022年7月に外食市場に関する調査・研究機関が実施した「喫茶店」に関するアンケートの「喫茶店で好きなメニュー」では、カレーはハンバーグを抑えて第9位にランクインしています。では「カレーにあう飲み物」と聞かれればどうでしょうか。何となくチャイやラッシーなど、インド発祥の飲み物が思い浮かびそうですね。

実はインドでは「カルダモン」と呼ばれるスパイスを加えた、カルダモンコーヒーという飲み物が親しまれています。コーヒーにスパイスを入れると聞くと驚かれる方もいらっしゃるかもしれませんが、モロッコやトルコ、メキシコなどでも一般的に飲まれているようです。今回はいつもと趣向を変えて、カルダモンとジンジャーエールを使った簡単なアレンジアイスコーヒーをご紹介します。この夏、異国情緒漂う味わいをメニューに加えてみてはいかがでしょうか？

夏に ぴったり。スパイス香る アレンジアイスコーヒーのご紹介。

暑い日に、氷を入れて「カラン」と音を立てながら飲むアイスコーヒー。

これだけでもご馳走感がありますが、今回は「スパイス」をテーマにしたアレンジコーヒーをご紹介します。最初から混ぜあわせずに二層にすることで、飲みながら「味変」が楽しめるメニューに仕上げました。



Cardamom

「香りの王様」や「スパイスの女王」と呼ばれるカルダモン。本来のレシピはカルダモンを煮出したお湯でコーヒーを抽出しますが、今回はコーヒーの粉に混ぜて抽出する「簡単レシピ」に仕上げました。甘さを加えたミルクとあわせることでチャイのような味わいが楽しめます。

急冷式でつくる カルダモンアイスカフェオレ

インドの「カルダモンコーヒー」をヒントにしたアレンジコーヒーです。カルダモンのすっきりとした爽やかな香りが楽しめます。

【材料（1人分）】

- ・アイスコーヒー（粉）… 18g
- ・カルダモン … 1粒（粉の場合は1g程度）
- ・お湯 … 95ml
- ・氷（急冷用）… 50g
- ・牛乳 … 適量
- ・EAST BEEガムシロップポーション … 1個
- ・氷 … 適量

【作り方】

※カルダモンを割って中の黒い種子取り出し、アイスコーヒーの粉とあわせておく。

- ① コーヒーが湿るよう最少のお湯をまんべんなく注ぐ。
- ② 約30秒蒸らす。
- ③ コーヒーの粉が踊らないよう、中央へ低いところからお湯をゆっくり注ぐ。
- ④ ③に氷を入れて一気に冷やす。
- ⑤ グラスに、牛乳、ガムシロップ、氷を入れる。
- ⑥ ⑤に④を静かに注ぐ。



SDアイスコーヒー

粉 100g/30 粉 130g/30

しっかりとしたコクと甘い余韻が特長のアイスコーヒーです。



ハーブやスライスレモンを
トッピングすれば
見た目も爽やかな一品に。



リキッドタイプなら注ぐだけ ジンジャーアイスコーヒー

同じくインドの「チュク・カービ（ジンジャーコーヒー）」をヒントに、リキッドタイプのアイスコーヒーとジンジャーエールをあわせた、簡単アレンジコーヒーです。

【材料（1人分）】

- ・EAST BEEアイスコーヒー … 100ml
- ・ジンジャーエール … 50ml
- ・EAST BEEガムシロップポーション … 1個
- ・氷 … 適量

【作り方】

- ① グラスにガムシロップ、氷、ジンジャーエールを入れる。
- ② ①にアイスコーヒーを静かに注ぐ。



EAST BEE
アイスコーヒー
(無糖)

カフェ 喫茶で、コーヒーにあうメニューと言えど何？

CURRY編

今回ご紹介するのは日本の国民食「カレー」。
表紙でも触れさせていただきましたが、2022年7月に実施された「喫茶店」についてのアンケート調査※でも、カレーライス好きな喫茶店メニューTOP10にランクインしています。



カレーの方がハンバーグより上位なのは意外だな！

カレーライスは、インドからイギリス、そして日本へと伝わりました。実はインドから伝わる時に「ご飯とセット」だったため、日本には最初から「カレーライス」として入ってきたそうです。もしかするとお米と切り離せない日本だからこそ、カレーは国民食として定着したのかもかもしれませんね。

EAST BEEでは、ロスなく使える「具あり・ポーションタイプ」とアレンジしやすい「具なし・ソースタイプ」の2種類のタイプのカレーをご用意しております。お店にぴったりのカレーを見つけてみてください。

好きな喫茶店メニューTOP10

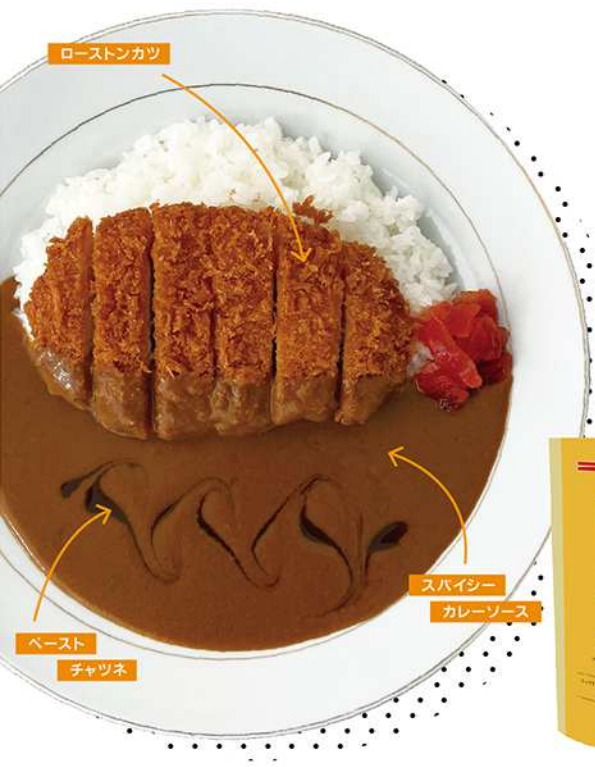
順位	メニュー名	好き
1位	ナポリタン	48.1%
2位	パフェ	48.0%
3位	卵サンド	46.2%
4位	ミックスサンド	44.3%
5位	ホットケーキ	42.1%
6位	オムライス	39.8%
7位	メロンソーダ	39.6%
8位	ピザトースト	39.5%
9位	カレーライス	38.1%
10位	ハンバーグ	33.9%

株式会社リクルート「トレンド座談会アンケート調査」より抜粋

※喫茶店で食べたいと思うメニュー「喫茶店グルメ」はありますか？という質問に対し以下のメニューを提示。それぞれについて「喫茶店で食べたことがあり、好き」「喫茶店で食べたことがあるが、苦手」「喫茶店で食べたことはないが、食べてみたい」「喫茶店で食べたことはないが、食べてみたいくない」「そもそもこのメニューを知らない」のいずれかを選択。

【提示した24メニュー】

チキンライス/ピザトースト/チーズトースト/ドライカレー/カレーライス/オムライス/エビピラフ/ミックスサンド/卵サンド/カツサンド/フルーツサンドイッチ/ハンバーグ/マカロニグラタン/ドリア/ナポリタン/ボンゴレ/ホットドッグ/プリン/プリンアラモード/パフェ/チーズケーキ/ホットケーキ/コーヒーゼリー/メロンソーダ



ロスなく使える



具あり・ポーションタイプ



EAST BEE
ビーフカレー



EAST BEE
レストラン
ビーフカレー
(中辛)



EAST BEE
お子さま
カレー

アレンジしやすい



具なし・ソースタイプ



EAST BEE
スパイシー
カレーソース



EAST BEE
カレーソース

表紙のカツカレーはコチラのEAST BEEを組み合わせた



スパイスとハーブの風味、野菜と果実が溶け込んだ豊かな香りと深いコクが楽しめます。

EAST BEE
スパイシー
カレーソース

【常温】規格/入数：3kg/4



EAST BEE
ローストンカツ
120g

【冷凍】規格/入数：1箱(120g×20)/6



EAST BEE
ペーストチャツネ

【常温】規格/入数：1kg/12
【常温】規格/入数：450g/24



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 03 抹茶&コーヒー



POINT
 抹茶とコーヒーのほろ苦さがマッチします。

希釈用 抹茶

香り高い宇治抹茶を使用した希釈用の抹茶です。甘くないのでお好みに応じて幅広くお使いいただけます。
 【常温】規格/入数：1L/6



EAST BEE アイスコーヒー(無糖)

苦味を抑える低温抽出法とネルドリップ抽出で、すっきりと飲みやすい味わいに仕上げました。
 【常温】規格/入数：1L/12



MENU 04 甘酒



POINT
 牛乳のかわりに甘酒を使用しました。

プラス糀 糀甘酒LL

米、米こうじのデンプンを糖化し、自然な甘みを引き出したストレートタイプの糀甘酒です。
 【常温】規格/入数：1L/6



業務用 ライスクリスピー

お米の風合いをそのまま活かし、ふっくらおいしく焼き上げました。
 【常温】規格/入数：300g/6

