

# 月刊 ビーンズ瓦版



2021年 2月号  
vol.172

お問い合わせ  
豆の焙煎予約

0120-66-7527

検索  
ビーンズ喜多見

東京都世田谷区  
喜多見8-15-32  
9:00 - 19:00  
18:30 (豆L.O)  
毎週 水・日曜定休

## コロナウイルス 対策のお願い

- ・マスク着用にてご来店お願い致します
- ・店内は2組まで、**最大4名様**の入店制限を行っております
- ・店頭での接客を最小限に控えるため、**お電話注文**をお願いしております  
(0120-66-7527)
- ・テイクアウトのお客様はご注文後、外でお待ちいただいております

2/1~2/28まで  
月間セール豆  
(生豆200gあたり)

◆キリマンジャロAA  
¥890 → ¥840

◆ウガンダ  
アフリカムーン  
¥1100 → ¥1000

◆【一番摘み】ブラジル  
ブルボンクラシコ  
¥1200 → ¥1150

その他、すぐに持ち帰れる焙煎したての豆も常時ご用意しています!

こんにちは。2月巻頭はフランチェスコ宮下アニキです。もし娘が生まれたらフランチェスカと名付けるつもりです。今回は焙煎とは全く違うお話になりますがお許しください。このご時世、昨年から今年にかけて外出は控え、自粛生活が多くなっています。となると、必然的に家ご飯が増えるわけですが、最近、ハマっていることがあります。それは、カレーです！

カレーは実に奥深く、フランチェスコ宮下の心を揺さぶって放してくれません。奥深さはコーヒーに似たものがあります。さて、カレーといえばインド。しかし僕はインド+他国のカレーの混合と独自のアイデアをプラスして多国籍カレーを作っています。まず日本語ではない怪しいサイトから怪しい調味料たちをオーダーします。カレースパイスの代名詞!シナモン、カルダモン、クローブ、ナツメグ、コリアンダーなどです。そしてパン・フォロンと呼ばれる5つの調整剤(カロジラ、グミン、マスタード、フェヌグreek、フェネル)で味の細かいところを調え、チキン、ひよこ豆、ほうれん草やらを混ぜ込んで煮込むのです。

お次はサイドディッシュの準備にとりかかります。タイ南部のマサマンやらバングラディッシュ、ベンガル地方のソースをひよこ豆に優しく絡めます。イメージは新生児を沐浴させる優しさで。ライスはもっぱら日替わりです。ある日はサフランライス、ジャスマイン米、クスクス、もちろん日本米(山形産のはえぬぎ)やら、結構大変な作業となりますがこうして僕フランチェスコ宮下のカレー物語は完成するのです。話はさかのぼり、7年前のことです。ビーンズの2階でカフェを営んでいた時に手作りカレーを提供してました。まだ僕が青かった時代、鬼の清水姉妹にしごかれた数年を経て、僕はカレーに強い関心を持ち始めたのです。またいつの日かカフェが復活したならば宮下のアメージングなカレーを提供できたら嬉しいです。原価が大幅にかさんでいますのでカレーとコーヒーセットで¥1400です!(おい!マジかよ!) 皆さんもおうちカレー..いやいや! おうちコーヒー生活をエンジョイしてくださいね!



## キューバ・トルキーノマウンテン 販売開始!

生豆200g  
→焙煎後約180g 1200円(税込)



カリブ海、太陽の樂園キューバ産 トルキーノマウンテンがビーンズに登場! 気になるお味は、飲んだ瞬間の優しく軽やかな印象から、凝縮感のある香ばしさと甘さが鼻腔から喉元にかけてジワジワと広がっていきます。ナッツの香ばしい余韻、甘味、バランス、ナッツテイストのジャンルの中では上位にランクインする品質の高さを感じられる味わいです。

ビーンズで人気のドミニカAAA・カリビアンクイーンが終売になりましたので、後継豆としてもおすすめです。昔からキューバの豆はカリブ海の中でも高値取引となる高品質な豆が多いことで知られています。有名なジャマイカのブルーマウンテンNO1に匹敵すると言われていて、知る人ぞ知るキューバコーヒーです。断然ブラックがおすすめです。おすすめ焙煎度合:ミディアムロースト

## Pay Payでお支払い出来るようになりました

遅ればせながら...ついに!ビーンズも時代に乗ります。笑  
「手持ちがないんだよね~キャッシュレスできないの?」とお客様からもお声をいただくことが多くなったので、待望のキャッシュレス決済Pay Payを導入決定! 2月1日から決済スタート!



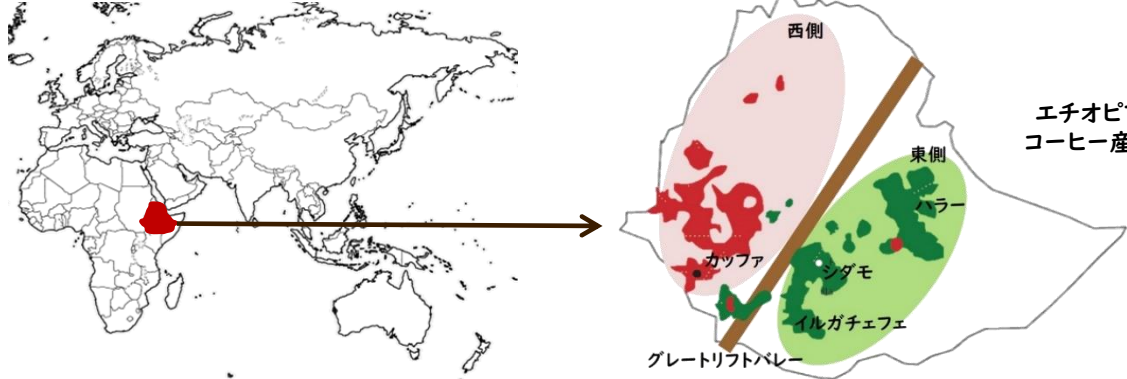
ペイペイを  
パイパイと呼ぶ  
清水姉

## エチオピア・モカの今を知る!



モカの種類がどんどん増えています。笑 その数、なんと7種類!!モカと言っても地域によって香りや味わいが異なり、日ごとに変化する味わいも含めて魅力的でついつい追い求めてしまうのです。エチオピアまで旅行は難しいご時世ですが、コーヒーでエチオピア旅行を楽しんでいただきたい!という熱い気持ちで魅力あふれるエチオピア・モカの今を探っていききたいと思います。連載物になりますので、興味のある方は是非お付き合いください^^

まずは簡単にエチオピアの説明を。エチオピアは東アフリカに位置します。面積が109.7万平方キロメートルあり、日本の約3倍の大きさです。エチオピアはグレート・リフト・バレー(Great Rift Valley、大地溝帯)の入り口にあたり、北東の紅海から南西に向かって国土を半分に分割るようにグレート・リフト・バレーが貫いています。「むかしむかし、大陸は繋がっていて、長い時間をかけて分裂した」と言われています。大陸移動説の聖地と言えるグレート・リフト・バレーのお膝元がモカの産地なのです。



グレート・リフト・バレーの東と西で、コーヒーの木のタイプの違いが見られます。ざっくり分けると、東側はガーデンコーヒー(家庭菜園コーヒー)、プランテーションコーヒー(農園コーヒー)が多く、西側はフォレストコーヒー(自生コーヒー)、セミフォレスト・コーヒー(準自生コーヒー)が多いです。ビーンズで現在扱っているモカは東側のガーデンコーヒーとプランテーションコーヒーを採用しています。さらに南部地域(シダモ・イルガチエフェ)に絞り込んだモカが多いのですが、その地域の豆に注目している理由はズバリ!品質です。香り、味わい、余韻、個性を兼ねそろえていて、且つビーンズの焙煎機と相性が良いからです。では、品質を左右する決め手を2つ挙げますね。

①小農家さんの完熟実を見極める力が高い → この地域のコーヒー栽培は、他の国のように、大農園で一括で管理するというのは少数派で、大多数は小農家さんが庭でコーヒーの木を、昔ながらの自然農法で育てています(ガーデンコーヒー) 自生している木自体に大きな差はなく、いかに完熟したコーヒーチェリーだけを見極めて摘み取れるかがエチオピアならではのモカフレーバーを作る決め手です。摘み取ったコーヒーチェリーは一日で腐ってしまうため、完熟していないチェリーは摘みません。この「農家さんの見極める力」が安定してる地域が多いため南部地域を選んでいます。おっと!まだ始まったばかりなのに、書ききれません。エチオピア・モカ探訪、次月号は「品質を左右する決め手②」をご紹介します。お楽しみに★