

珈琲茶房 と庵通信

「珈琲茶房 と庵」の行き方は京成鬼越駅から徒歩15分程 住所：千葉県市川市本北方1-44-20 電話：090-1552-6434



★と庵で珈琲修行中の毛利さん夫妻です。修行の内容を中面でご紹介しております。

今月のお店紹介



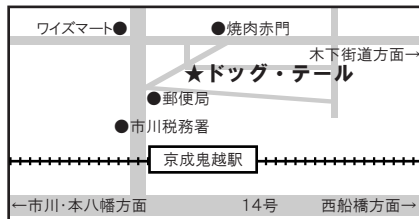
グルーミングスタジオ ドッグ・テール

ワンちゃんを心から愛するスタッフが、丁寧にケアしてくれるワンちゃんの美容と健康を最重要視した美容室です。完全予約制で1匹ずつしかお受けしないので、他のワンちゃんがないストレスフリー空間です。だからしっかり&ゆったり&じん速トリミングで安心です。

また、スタッフ手作りの可愛いリボン(写真)が毎回プレゼントされる特典もあり、季節ごとに変わるリボンでワンちゃんも素敵に変身です。

料金は、パグやチワワのシャンプーが1回3,670円、大型犬は1回6,300円～。毛質に合わせたプレミアムシャンプーで、いつもフワフワのワンちゃんです。

蒸し暑くなってきたこの頃に人気なのは、ノミ・ダニから大切なワンちゃんを守るインド生まれのハーブ「レニーム」(店内販売中)。シュッとひと吹きするだけでイヤな虫から守り、毛並みもツヤツヤ！舐めても安心なのでオススメです。**※と庵通信を見てご予約くださった方全員に、このレニーム無料お試し中です！**

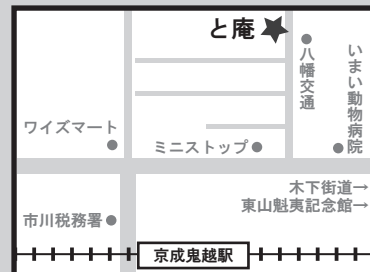


ドッグ・テールへの行き方
京成線鬼越駅から徒歩8分。
住所：市川市北方2-13-5
営業：9:30～17:00(定休日：金曜日・第1.3.5土曜日・第3木曜日)
TEL:047-335-6424 ※完全予約制

※この枠は有料広告枠です。1回の掲載は3,000円。原稿と写真・地図をご提供ください。お申込みは先着順となります。

真の珈琲好きのための情報マガジン 珈琲茶房 と庵通信

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| ☆☆と庵通信 発行情報☆☆ | ☆☆と庵通信6月号 収支情報☆☆ |
| ●発行日：毎月(月刊)発行 | ●収入：前月繰越-5,504円 |
| ●発行部数：6月号は200部 | ・ と庵より3,000円 |
| ●設置店：と庵(090-1552-6434) | ・ ドッグテールより3,000円 |
| ドッグテール(047-335-6424) | ・ と庵募金箱より1,000円 |
| ●と庵通信コーディネーター：楠木 | 合計：1,496円 |
| ●と庵通信編集・撮影・制作：中西 | ●支出：制作コスト10,000円 |
| ●広告掲載に関するお問合せ：TEL | コピー代10円×200枚=2,000円 |
| 090-1552-6434(受付時間：9:00～17:00) | 合計12,000円 |
| ●収支計 | -10,504円 |



珈琲茶房 と庵へは、京成鬼越駅から徒歩15分程 住所：市川市本北方1-44-20 電話：090-1552-6434

「と庵通信」はと庵が好きボランティアの手で作られていますが、最低限かかる経費は広告掲載費、皆様の善意の募金などでまかなっております。募金箱は、と庵店頭及び協力店にごございますので協力のほどよろしくお願い申し上げます。

- 只今、珈琲修行中！「旨い珈琲の淹れ方」
- モノ・コト見聞録「発展途上国を支える珈琲豆のフェアトレード」
- 珈琲の抽出について
- 佐竹菜莉子写真展「路地の猫」
- キャット・テール情報「ただいま建築中！！」
- お店紹介 グルーミングスタジオ「DOG TAIL」(広告)

只今、珈琲修行中！「旨い珈琲の淹れ方」

と庵では、喫茶店をOPENしたい方だけを対象にした珈琲レッスンをを行っています。今回は、そんな修業の様子を珈琲抽出のやり方とともにご紹介します！



君たちしっかりやれよ！
by/リッチ営業部長

計量中！



オーダーされた豆をピンから出して、計量します。おもりを使ってやるので慣れないと結構難しいものです。今回は特別に、10月OPEN予定の「キャットテール」オーナーの北井さんにモデルになってもらいました！

お湯で粉を叩くと同時に、温度調節！



粉に近づけて淹れている光景と打って変わって、こちらは粉からできるだけ遠ざけています。ほぼ終わりに近い状態です。粉をお湯で叩き、沸騰した湯を使っているため熱さを和らげるために温度調整を行っています。モデルは修行中の毛利さん。

粗挽き中！



正確に計量した豆を、今度は挽きます。お客様のご要望に応じて挽き方を変えます。また、豆の種類や抽出方法によっても違うので、覚えるのも大変です。

中央に大きな窪みができたらOK！



最後はこんな状態になることが望ましいのです。珈琲抽出に重要な「カベ」です。この「カベ」の内側に注ぐことでお湯っぽくなることを防ぎます。適量になったらスプーンで珈琲を攪拌し、濃度を均一にします。

抽出初期 細く細く慎重に！



山に盛った粉に穴を少しあけ、少量の湯を落として蒸らしてから、第一投を入れます。コツは、粉の近くでできるだけ細い湯で「の」の字を描くようにすること。

珈琲カップは温めましょう！



温めたカップと冷たいカップでは珈琲の香りがまったく違います！！ぜひ一度実験してみてくださいね。ここで登場したのは、「キャットテール」北井さんのお嬢様です。はにかんだ笑顔が素敵！（珈琲も格別です）
修業中の皆さん、美味しい珈琲を淹れられるように頑張ってくださいね！

モノ・コト 見聞録

発展途上国を支える珈琲豆のフェアトレード

発展途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入し、現地の労働者と生活改善を進めるために始まった運動が「フェアトレード」である。珈琲やバナナなどの農産物の扱いが多い。

トラジャで有名なインドネシアのトラジャ地方で日本企業と地元企業との合併会社が運営する珈琲農場では、珈琲豆を収穫することで、安定した収入を得られるようになった労働者たちがいる。

珈琲豆を生産するようになって、子供たちの教育資金に苦しむことがなくなったという。日本企業が、地元の農家に珈琲の苗木を無償配布し、栽培方法や収穫した豆の管理方法などを細かく指導し良質の豆を高値で買い取るようにした結果である。珈琲豆の原産地と一体になり、人々の生活とともに企業の利益にもつながるこういった活動は、ブラジルやコロンビアに次いで、インドネシアでも積極的になりつつあり、日本とインドネシアの関係も深まっている。

途上国の持続可能な発展と貧困解消に珈琲が一役かっているというわけである。

2008年7月31日（木） 読売新聞より



珈琲の抽出について

たくさんのやり方がある珈琲の抽出方法をご紹介します！



名称	抽出方法	考案した国
ダッチ	水出し	オランダ
マチネッタ	荒い豆を入れ、湯をサッと上からかけます	フランス
トルコ式	豆を砕き、直接水に入れ沸かします	トルコ
エスプレッソ	蒸気圧で瞬間的に抽出	イタリア
サイフォン	蒸気吸引式の珈琲抽出方法	イギリス
布	ドリップ抽出方法	アメリカ
メリタ	ろ紙使用の簡単なドリップ（1つ穴）	ドイツ
カリタ	ろ紙使用の簡単なドリップ（3つ穴）	日本
パーコレーター	煮沸循環珈琲抽出方法	アメリカ
ポイル式	煮沸珈琲抽出方法	ブラジル

と庵では、カリタ式で珈琲を抽出しています。カリタ抽出方法については、左ページの「旨い珈琲の淹れ方」を参考にしてみてください。ご不明な点はと庵まで、お気軽にお問い合わせください。

★用意するもの：ドリッパー、サーバー、ペーパー、ポット、お湯、珈琲粉

★珈琲粉の分量と抽出量

粉の分量	メジャースプーンにて	普通に抽出	濃い目に抽出
1人前	山盛り1杯	120cc	100cc
2人前	すり切り2杯	240cc	200cc
3人前	すり切り2.5杯	360cc	300cc
4人前	すり切り3杯	480cc	400cc
5人前	すり切り4杯	600cc	500cc

佐竹菜莉子写真展「路地の猫」

古本とギャラリー「がらんどろ」神保町店にて6月22日から



と庵のお馴染みさんである佐竹菜莉子さんの写真展が神保町の「がらんどろ」で開催されます。佐竹さんは、と庵に来店するなりリッチ営業部長（雄猫5歳）の写真を撮りまくり、珈琲を飲むことも忘れて撮りまくる、真の猫好きのフリーライターさんなんです。と庵の店内にも彼女が作った猫ミニブックや可愛い猫マッチも販売中ですので、ぜひご購入くださいね。

写真展は、佐竹さんが道ばたで出会った個性的でいじらしい猫たちのけなげでしたたかな、それぞれの「物語」を描いています。

猫たちの表情にぴったりな言葉をあてがう脱帽のセンスを持つ佐竹さんの写真展、独特の佐竹ワールドをご堪能ください。



Mariko Satake

山口県生まれ。市川市在住。束縛されるのが嫌いで、行き当たりばったりに出歩くのが好きという“道ばた猫”的性格に生まれつく。フリーライターとしてインタビュー記事やエッセイを執筆するかわら、道ばたで出会った猫たちの魅力を猫好きと分かち合うべく、各地で小さな写真展を開いている。『道ばた猫ものがたり』（清流出版）も好評発売中。



古本とギャラリー「がらんどろ」神保町店

営業：11:00～19:00
定休日：日曜・祝日
住所：千代田区神田 神保町1-34k & k ビル1階 錦華通り
電話：03-3292-7787
http://www.garando.jp

ただいま建築中!!

珈琲店「キャット・テール」 10月10日OPEN!



ワンちゃん美容室の『ドッグ・テール』のオーナー北井さんの珈琲好きが高じて、作ることになった珈琲店『キャット・テール』。猫ちゃん好きの北井さんらしいネーミングです。店先には素敵な庭も見られるお店になります。完成が楽しみです！
OPENは、2009年10月10日です。
ドッグ・テール連絡先：047-335-6424
(住所：市川市北方2-13-5)