

珈琲茶房 と庵通信

No. 10

「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



と庵の忘年会は神田の旨い店「Usual B.」にて



Usual B.
上杉オーナー

—お知らせ—

2月10日朝6時から市川市の遠寿院荒行堂で行われる100日荒行大満行で、と庵の珈琲を300人分ふるまっております。ぜひお立ち寄りください。

■今、世界の珈琲豆に何が起きているのか!?

～新興国需要&悪天候&投機のトリプルパンチ～

■と庵の忘年会ご報告 ■と庵イベントの予定

■れんちゃんの4コマ～奈良の寮生活的日常～

れんちゃんの4コマ ～奈良の大学的日常～



奈良の大学に入学してもうすぐ1年が過ぎるれんちゃん。と庵の珈琲を淹れながら、進級制作に励んでいる様子です。風邪引かないで頑張てね!

珈琲茶房 と庵通信

と庵通信の設置&お店のご紹介

と庵通信の設置をご希望のお店様、ぜひご連絡ください。空きスペースなどで、お店のご紹介をさせていただきます。

(お店の写真・原稿などはご郵送ください)

☆☆☆☆☆と庵通信 発行情報☆☆☆☆☆

- 発行部数：200部
- 設置店：と庵 (090-1552-6434)
- と庵通信コーディネーター：楠木
- と庵通信編集・撮影・制作：中西
- 広告掲載に関するお問合せ：TEL090-1552-6434 (受付時間：9:00～17:00)

「と庵通信」はと庵が好きな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ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。



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

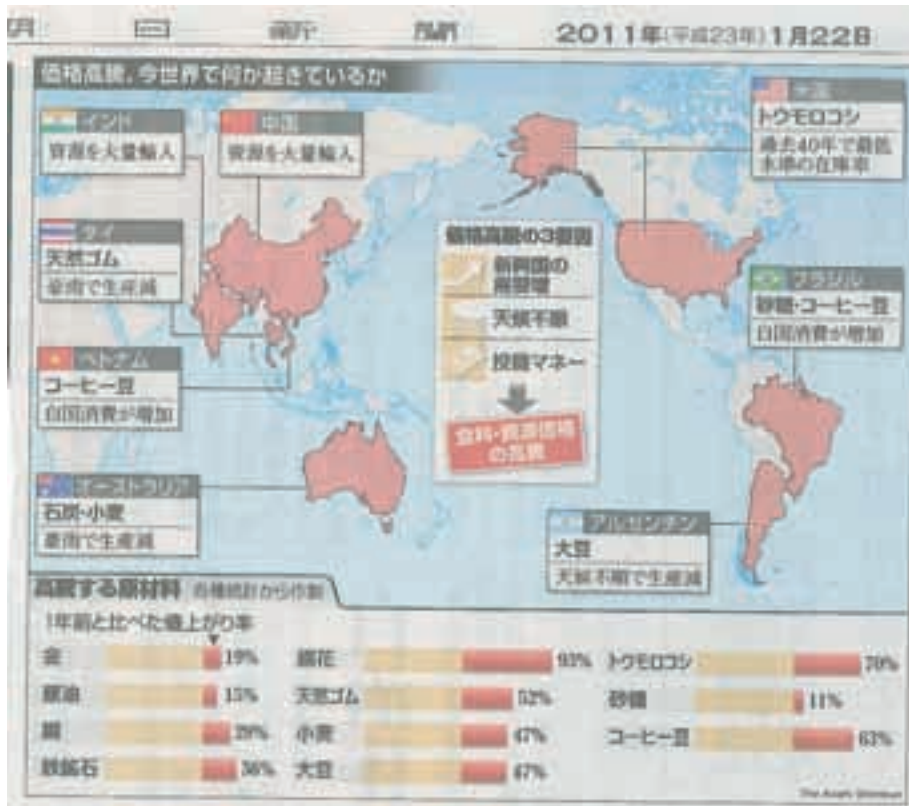
今、世界の珈琲豆に何が起きているのか!?

～新興国需要&悪天候&投機のトリプルパンチ～



専門商社を通じて買い付ける豆の価格は、2010年より少しずつ値上げされてきましたが今年になってさらに値上がり。キーコーヒーなど焙煎大手も値上げを表明しています。

原材料の値上がりは、珈琲豆に限ったことではありません。綿花、天然ゴム、大豆、トウモロコシ、小麦など、1年前と比較すると最大で93%の値上がりです。(図1、2011年1月22日朝日新聞記事より) いったい世界はどうなっているのでしょうか。



2008年にも原油や小麦が史上最高値を記録し原材料価格が高騰したが、当時の主犯は投機マネーだったのに対し、今回は「複数犯」だという。

新興国の需要増・昨秋の悪天候・投機マネーである。

価格を押し上げている一つは新興国による実需というのが関係者の一致した見方だ。生産国である新興国が経済成長で所得の向上を果たし、自国の消費に回すようになってきた、との指摘がある。

図1



珈琲豆で言えば、産地のブラジルやベトナムで珈琲を飲む人が増えている。生産一位のブラジルの珈琲消費量は2000年の1300万袋から、2009年には約5倍増の1900万袋になっている。

中国やインドが大豆などの食料や資源を大量に輸入する「爆食」も見逃せない。石炭では豪州、インドネシアなどで豪雨災害が相次いだ。また、いずれ大量買いに出ると予測される中国に対しては恐怖感に似た先高感もある。米国の金融緩和でマネーがあふれ出し、投機マネーもうごめく。

すでに中国や韓国は、南米やアフリカで農業関連の投資を積極的に行い、食料の安定確保に動き始めている。「食料はもはや『資源』だ」(大手商社首脳)。日本は新たな資源争奪戦に直面している。

(2011年1月11日朝日新聞より)

と庵忘年会 ご報告



美味しいものばかり食べてお肌つやつやの皆さま



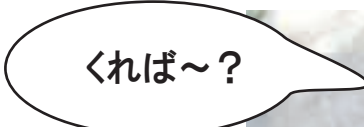
Usual B.の2階を貸切!



2次会で熱唱中のエビちゃん↑

毎年恒例のと庵忘年会が12月18日に開催されました。1次会は以前にも本紙でご紹介した神田の旨い店「Food and Drinks Usual B.」2次会は市川のスナック「COCO」で盛り上がりました。

と庵今後のイベント 予定



■ステーキ食べて房総めぐりツアー

4/17(日) と庵出発10時予定

と庵の大人気大工さん通称エビちゃんおススメの旨いステーキ屋にてランチ&珈琲を中心に、房総周辺をめぐっちゃおう!というツアーです。

■はぜ釣りツアー

9月18日(日) 詳細未定

房総沖に船を出して、はぜ釣りを楽しもう!というツアーです。その場で天ぷらにして食べられる、これまた美味しいツアーですね!



珈琲豆のピッキングアルバイトさん募集中!

と庵では、丁寧に一粒一粒豆を選んで、焙煎しています。その豆のピッキング作業をお手伝いしていただける方を募集しております。良い豆の見分け方、美味しい珈琲の淹れ方などお店で学べることはたくさんあります。チャレンジしてみたい方、ご連絡をお待ちしております。詳しくは、と庵マスター楠木 (090-1552-6434) まで!

- ・時給600円、交通費なし
- ・珈琲の好きな方
- ・バイト時間は2~3時間 (根気と目の疲れを考えると2~3時間が限界です)
- ・月曜日と日曜日はバイト不可
- ・左記以外なら時間は自由に選べます (8時AM~5時PM)
- ・バイト特典: 珈琲飲み放題! & と庵BREND豆200gを月1回プレゼント!

現在4名の選別スタッフが奮闘中です。