

「おいしい淹れ方！
コーヒー教室」
を開催しました
2/20(火)【南ブロック】



宇治市生涯学習センターにて、小川珈琲(株)の入口さんを講師にお招きして「おいしい淹れ方！コーヒー教室」を開催しました。

まずコーヒー豆ができるまでを、スライドを使って解説していただきました。「コーヒーは農産物。お米が産地によって味が違ったり、みかんが年によって味が違うのと同じように、コーヒーも産地やその年によって味に違いが出ます」の言葉が印象的でした。

次に必要な器具の解説のあと、いよいよ実際にコーヒーを淹れました。



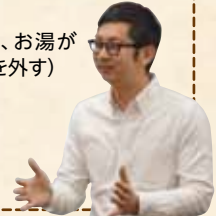
入口さんはとてもお話上手。ところどころで笑いあり、納得ありの説明で楽しく学ぶことができました。その後、各テーブルで参加者が実際にコーヒーを淹れ、和気あいあいとした雰囲気の中でコーヒータイムを楽しみました。

おいしいコーヒーを淹れるための

7つのポイント

- ① ドリッパーに入れるペーパーフィルターを正しく折る
(ドリッパーとペーパーを密着させるために、横と底を互い違いに折る)
- ② コーヒーの粉を量る
(目安は1人前なら10g。3人前以上になると10g×人数は濃くなりすぎるので、2割引きくらいが適当)
- ③ コーヒーの粉の隙間をなくす
(ドリッパーの側面を軽く叩いて、粉の表面を平らにする)
- ④ お湯の温度に気をつける
(85℃～95℃が適温。100℃のお湯は雑味も出てしまう)
- ⑤ 粉を蒸らす
(粉全体が湿る程度にお湯を静かに注ぎ、20～30秒蒸らす)
- ⑥ お湯は粉の真ん中に注ぐ
(ペーパーフィルターに直接お湯がかからないように注意しながら、粉の真ん中にお湯を注ぐ。回しながら注ぐと味が変わることも)
- ⑦ お湯は2～3回に分けて注ぐ
(人数分のコーヒーが抽出できたら、お湯が残っている状態であってもドリッパーを外す)

今回お話をうかがった、小川珈琲(株)
第2営業部西日本流通課 入口拓哉さん
(J.C.Q.A認定コーヒーインストラクター1級)



ペットボトルキャップの
寄付先変更のお知らせ

ペットボトルキャップによる寄付を、今まで配送委託先を通じて「世界の子供にワクチンを日本委員会」に行なっていましたが、その委託先が2月末をもって活動休止となりました。

他の配送委託先から「世界の子供にワクチンを日本委員会」に寄付を行なうと、配送費用の折り合いがつかないことから、寄付先を「公益財団法人ドナルド・マクドナルド・ハウス・チャリティーズ・ジャパン」に変更しました。

「ドナルド・マクドナルド・ハウス」は、自宅から遠く離れた病院に入院しているお子さんの治療に付き添う家族のための滞在施設です。新しい配送委託先は、ドナルド・マクドナルド・ハウスに寄付を行なっているため、今回の変更となりました。

引き続きペットボトルキャップの回収のご協力をよろしくお願ひします。

問い合わせ
CSR推進室(担当:植松)
☎ 075-672-6304
9:00～17:30(土日休)

環境のとりくみ



マイバック持参率 92.7%
推定でレジ袋105万枚(原油換算でドラム缶52本分)の削減となりました。これにより削減できたCO₂量は、44t-CO₂です。

リサイクルデータ(1月度)

種別	回収先	回収量(回収率)	削減CO ₂
牛乳パック	お店 宅配	9.1t (47.9%)	8.1t-CO ₂
トレー	お店	1.0t (38.7%)	5.2t-CO ₂
PETボトル	お店	6.3t (202.9%)	20.3t-CO ₂
卵パック	お店 宅配	2.0t (47.1%)	7.6t-CO ₂
カタログ類	宅配	280.8t (63.2%)	

※トレーとPETボトル・ボトルキャップはお店のみ、カタログ類は宅配のみの回収となります。

各施設の太陽光発電 発電量(設置以降の累計kwh)

洛北支部	164,725kwh	洛中支部	205,255kwh
コープ下鴨	136,846kwh	コープ城陽	209,709kwh
コープきぬがさ	38,521kwh		