

みなさまこんにちは。世界珈琲にゆーす担当の、のんです。  
「小草生月おぐさいづき」は2月からは小さい草花があちらこちらから芽を出してくるという意味で、春の訪れを表す言葉です。  
寒さはまだ厳しいですが、少しずつ春はやってきています。

## 2月14日は「バレンタインデー」

バレンタインといえばチョコレートですが、チョコレートはもともとは高価なものでした。チョコレートの原料「カカオ」は熱帯アメリカで、紀元前1900年頃から利用されていた事が、マヤ文明やアステカ遺跡の土器、壁画などから分かっています。ただ、その当時はカカオ豆は貴重品で通貨としても用いられ1520年頃のニカラグアでは、ウサギ1羽がカカオ豆10個で、取引されていました。また現地では、主に薬として用いられヨーロッパに持ち帰られた時も当初は薬として飲まれていました。



カカオポットの断面  
白い部分がカカオ豆

17世紀ごろにはその後砂糖を加えることによって徐々に嗜好品へと変わり裕福層等の中で贅沢な飲み物として受け入れられていきました。その後19世紀に入ると技術革新が次々と起こり、現在のチョコレートの形が成立しました。

### ショコラティエ

チョコレートを作る専門の職人のことを「ショコラティエ」(女性形は「ショコラティエール」)と呼びます。チョコレートの加工技術はもちろん、歴史や、風味と質感の相性など様々な知識を求められます。

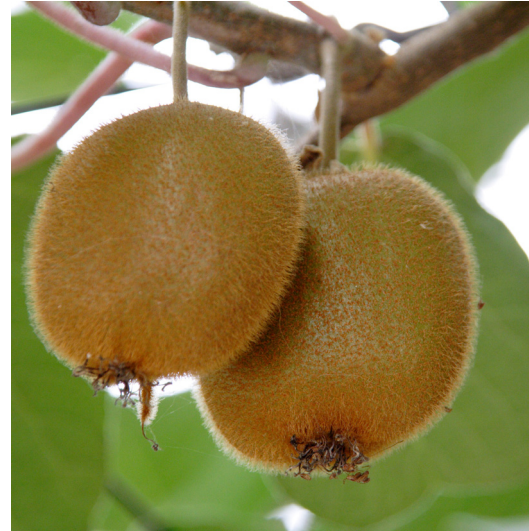
今やチョコレートは職人達の手により様々な形や種類が生まれました。その中でも日本独自のものが「生チョコ」です。欧米ではガナッシュと呼ばれ、主にトリュフなどの中に入れます。それを改良しそれだけで食べられるようにした物が生チョコです。口に入れた瞬間からその甘さと香りが口いっぱい広がります。口に入れてからその甘さと香りが口いっぱい広がります。口に入れてからその甘さと香りが口いっぱい広がります。口に入れてからその甘さと香りが口いっぱい広がります。



生チョコ  
2コセット ¥100  
6コセット ¥290

「ほんの一瞬のしあわせ」をお楽しみ下さい。

## 小草生月



【分類】 キウイフルーツ マタタビ科 マタタビ属  
【学名】 Actinidia deliciosa

シナサルナシと呼ばれる中国中部原産の植物が、1904年にニュージーランドに移入され栽培、改良された物が現在のキウイフルーツである。名前もその実がニュージーランドのみに生息する「キーウィ」に似ていたことからその名前が付いたとも言われている。

食べる際は、さわってみて少し柔らかさを感じれば食べ頃です。また未熟で、かたい場合にはポリ袋にりんごと一緒に入れて常温で追熟させるとやわらかくなります。栄養価はビタミンCが豊富なので、風邪の予防や、含まれるカリウムには高血圧、動脈硬化などの予防にも効果があると期待されています。

世界珈琲にゆーす



WORLD COFFEE

2013

2号

February  
Vol.73

発行所  
株式会社  
ワールドコーヒー  
企画開発課

## リニューアル情報第1弾

**ワールドコーヒー高陽店の  
ランチメニューが変わります**

高陽店のランチメニューが、お値段はそのままでリニューアルいたします。  
一つはオイル系、トマト系、クリーム系の3種類の中から選べる日替りのパスタランチ。  
旬の食材や厳選素材を使ったオリジナルのパスタです。

もう一つは新たにリゾットが加わったラブランチです。  
ラブランチのパスタはその日の日替りパスタの中から選んでいただけますので、毎日違った組み合わせで違う味わいが楽しめます。



**パスタランチ ¥680**  
サラダ&ドリンク付き

**ラブランチ ¥780**  
サラダ&ドリンク付き

※イメージ写真 本日のパスタ & イタリアンリゾットです。

ランチタイムは11:30から15:00までとたっぷり時間がございますので、ぜひ一度お召し上がり下さい。

## リニューアル情報第2弾

先月のホームページのリニューアルに続き、ブログカードもリニューアルいたしました。ホームページにアクセスしていただければ全店のブログや地図で各店の場所などもご覧いただけます。そして、このブログカードに書かれている言葉。

**「すべては1杯の美味しいコーヒーのために」**  
これはワールドコーヒーが創業当初から大切にしている言葉です。お客様に、一杯の美味しいコーヒーを飲んでいただくために努力を惜しまない。そういった気持ちがこめられています。この言葉をこれからも大切に、皆様へ美味しいコーヒーはもちろんお出しする料理や、サービスにも心を込めて精一杯努力していきます。



ブログカードは各店舗で配布しておりますので是非一度ご覧になってください。  
ホームページはパソコン、スマートフォンからご覧いただけます。

### ～とある菓子職人のつぶやき～ 番外編

フロランタンというお菓子をご存知でしょうか？  
ビスケット生地の上にアーモンドとキャラメルフィリングをのせ焼き上げたお菓子です。  
今そのフロランタンをすこし変化させたお菓子を思索中です。  
フロランタンは少し堅いため苦手といわれる方がいらっしゃるかと思います。そこでスタッフで話し合いパイ生地を使ってさくとした食べやすい物ができないか？という意見が・・・  
ひとまず試作品を作ることになったのですが、やはり課題となるものがいくつか出てきました。  
皆様のお口へ届くまでは、まだ時間はかかりそうですがなるべく早く仕上がるように頑張っていきます。