

みなさまこんにちは。世界珈琲にゆーす担当の、のんです。
すっかり秋の気候になってきた今日この頃いかがお過ごしでしょうか？秋高馬肥（しゅうこうばひ）一般的には「天高く馬肥ゆる秋」といわれます。秋の気持ちのよいほど澄み渡った気候を表す言葉です。

10月1日はコーヒーの日

コーヒーの日は、日本のお米に新米の時期があるように、国際協定によってコーヒーの新年度が始まるのが10月で、この日がコーヒーの年度始めとなります。それに加え日本では、秋冬の時期にコーヒーの需要が高まることから1983年に全日本コーヒー協会によって10月1日がコーヒーの日と定められました。



そのコーヒーの日に合わせて、全日本コーヒー商工組合連合会ではコーヒーの日に「男性から女性にコーヒーブレイクを贈る日」と題して毎日、仕事や家事子育てはもちろん、おしゃれや趣味にと日々バイタリティあふれる女性の方たちへ、コーヒーブレイクを贈ろうというイベントを毎年この時期に行っています。

9月末になると夏に蓄積された疲れ、4月から9月までの紫外線量が多い時期にうけたダメージでお肌のほうにも疲れが溜まっています。そこで、一年の下半期のスタート日であり、コーヒーの日でもある10月1日に女性にコーヒーブレイクでほっと一息ついてもらおうというのがこのイベントの考えです。

コーヒーの香り成分にはリラックス効果がありストレス軽減の力になります。またコーヒーに含まれるポリフェノールには紫外線による肌のシミの改善効果も期待されています。

皆様もコーヒーの日にちなんだ、身近な方々にコーヒーブレイクを贈ってみませんか？

コーヒーのプロがお教えいたします。

WORLD COFFEE presents autumn CAFE 2013
コーヒーの謎、教えちゃいます。

コーヒー教室講座内容

はじめよう！
おいしいコーヒー習慣

Step1 コーヒーの淹れ方
楽しみ方
コーヒーの淹れ方とハンドドリッパーのポイント

もう少し学びたい

Step2 家カフェ気分！
コーヒー器具のあれこれ

Step3 産地別
テイステイング
世界各地のコーヒーを同時にテイステイングできるチャンス！

My coffee life

資格を取得したい

J.C.Q.A
全日本コーヒー検定委員会
コーヒーインストラクター検定
チャレンジ

講師：皆水元則
・全日本コーヒー検定委員会 運営委員
・IAC（国際カフェテイステイング協会）認定
エスプレッソ・イタリアーノ・テイスター

世界珈琲教室

Step 1 コーヒーの淹れ方

講座内容：コーヒーに関する基礎知識
ペーパードリッパーの淹れ方のポイント等を細かく説明。

Step 2 家カフェ気分！ コーヒー器具のあれこれ

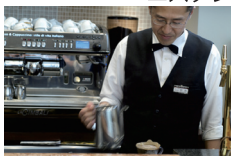
講座内容：各コーヒー器具の使用抽出方法
器具による味の違いをテイステイング。
エスプレッソ、カプチーノ、カフェラッテって何？

Step 3 産地別テイステイング講座

講座内容：コーヒー豆の種類の違い
世界各地のコーヒーを同時にテイステイング
できるチャンス！

講座日程：第1火曜日 14:30～16:30
場所：フジグラン広島4Fカルチャータウン広島校
受講料：6,300円（Step1～Step3まで3回完結）
途中入会OK!です。

教材費：無料（コーヒー等のプレゼント特典あり）
講師：株式会社ワールドコーヒー 取締役 統括部長 皆水元則
・全日本コーヒー検定委員会 運営委員
・IAC（国際カフェテイステイング協会）認定
エスプレッソ・イタリアーノ・テイスター



カルチャータウン広島校
お問い合わせ (082) 504-6021

秋高馬肥



【分類】 葡萄 ブドウ科 ブドウ属

【学名】 Vitis spp

ブドウ属の植物は数十種あり、北米、東アジアに多くインド、中東、南アフリカにも自生種があります。現在、ワイン用、干しぶどう用または生食用に栽培されているブドウは、ペルシアなどが原産のヴィニフェラ種と北アメリカが原産のラプルスカ種があります。米がうるち米（食用）酒米（酒造用）があるように、ブドウにも食用ブドウと酒造用ブドウがあり、食用はテーブルグレイプ酒造用はワイングレイプと呼ばれています。ブドウは上の方から甘くなるため下のほうの粒は糖度が少し低めです。ブドウの皮にはアントシアニンが多く含まれており悪玉コレステロールの発生を防ぎ血液をきれいにする働きがあるといわれています。

世界珈琲にゆーす



WORLD COFFEE

2013
9.10月
合併号

Vol.80

発行所
株式会社
ワールドコーヒー
企画開発部

ワールドコーヒークロスプラザ高陽店 新メニューのご紹介

ワールドコーヒー高陽店のあさひるごはん

ブランチサンド

ガーデンサラダ付 ¥200

ランチ 10:00～12:00

単品 ¥160

昼食を兼ねた朝食を、落ち着いてゆっくり食べたい。
あさひるごはん『ブランチ』
少し厚めのトーストを使ったボリュームのあるホットサンドイッチをお好きなドリンクと一緒にご注文ください。



ブランチサンド
ハム&エッグ
焼き卵とロースハムときゅうりをサンドしたシンプルな味わい。



ブランチサンド
B.L.T
ベーコン・レタス・トマトを挟んだ、サンドイッチの定番。



ブランチサンド
パstromiビーフ
ソーレタスとオニオンちよっぴりスパイスなパstromiビーフを挟んだヘルシーなサンド。

◆ブランチサンドメニューは単品のドリンクとご一緒にご注文下さい。

カフェコロラド古江店価格改定のお知らせ

ドリンクメニューの一部商品の価格を改定させていただきます。ご不便とは思いますが御理解いただきますよう、よろしくお願い致します。
詳しくは現場のスタッフへお尋ね下さい。