

「ブルーマウンテン‘黄金バランス’コーヒーハウス」開催レポート

10/1の「コーヒーの日」に先駆けて、コーヒー好きが集い、ブルーマウンテンの‘黄金バランス’引き出すハンドドリップを体験。ソムリエ田崎真也氏の‘ワインのように愉しむコーヒーテイasting’も
 —10月1日から「ブルーマウンテン‘黄金バランス’ハンドドリップ体験キャンペーン」開始—

10月1日は「コーヒーの日」。それに先駆け、ジャマイカコーヒー輸入協議会では9月24日（火）、コーヒー好きの一般参加者が集い、青山エリュシオンハウスで、“コーヒーの王様”と言われるブルーマウンテンの香り・味・コクの黄金バランスを引き出すハンドドリップ体験や、ソムリエ田崎真也氏の‘ワインのように愉しむコーヒーテイasting’、ワインを使った珍しい秋のカクテルコーヒーおよびブルーマウンテンを使った新作スイーツの試食などを行う、上質なコーヒー時間を愉しめる「ブルーマウンテン‘黄金バランス’コーヒーハウス」を開催した。

● ブルーマウンテンの‘黄金バランス’引き出す極上の一杯を、じっくりハンドドリップ

今、コーヒーの愉しみ方は、新たな局面を迎えている。2000年頃、米国西海岸でおこった新コーヒーカルチャー「サードウェーブ」を受け、まるでワインを味わうように、豆の産地による味わいの違いや、コーヒーの淹れ方までにこだわり、特別な一杯をじっくり味わう愉しみ方がトレンドになりつつあるのだ。

今回のイベントでは、この特別な一杯を追求すべく、アメリカスペシャルティコーヒー協会認定の称号「SCAA 認定カップパー」を保有するUCC コーヒーアドバイザー森渉（もりわたる）より、ブルーマウンテンの豆の個性を最大限に引き出す淹れ方を参加者に伝授。普段何気なく淹れているコーヒーの点て方によって、全く味わいが異なることに、参加者から驚く様子が伺えた。



● 世界のソムリエ田崎真也氏、ブルーマウンテンの‘黄金バランス’な味をはじめ、世界の高級コーヒーの香り、味を巧みに表現

ワインテイastingは今や珍しくないが、コーヒーのテイastingは一般参加者にとっては初体験。より豆の産地の味をダイレクトに味わうため、ブレンドではなく‘シングルオリジン’の世界3大産地高級コーヒー ブルーマウンテン（ジャマイカ）、マンデリン（インドネシア）、モカ（エチオピア）のコーヒーを、田崎真也さんと一緒にテイastingした。コーヒーの味を、自身の嗅覚の記憶から、チェリー、カカオ、焼きたてのビスケット、ブリオッシュ、ナッツ等などの味に置き換え、コーヒーのテイastingを表現する新たな愉しさを参加者に伝えた。特に、ブルーマウンテンは、その香りの華やかさ、酸味と苦味の調和が絶妙である点と‘黄金バランス’な余韻が続く豆の個性について触れた。



● **米国のサードウェーブカフェで行われているパブリックカップングも、コーヒーのプロ気分で特別体験**

ワインを選ぶ上でのテイスティングのように、コーヒーの甘味や酸味、苦味、あとに続く余韻などといった味や香り、品質の良し悪しを客観的に判断するコーヒーカップングも、一般参加者向けに行われた。カップングは、コーヒーの産地や生産国で実際に行われ、コーヒーの持ち味が一番ダイレクトに伝わる手法。はじめにプロのコーヒー鑑定士がカップングの仕方を教え、参加者も初めてながら世界のシングルオリジンコーヒー10種の味わいを初めて体験した。



● **10月1日「コーヒーの日」から「ブルーマウンテン‘黄金バランス’ハンドドリップ体験キャンペーン」開催**

このイベントを皮切りに、ジャマイカコーヒー輸入協議会では、10月1日「コーヒーの日」から1ヶ月間、「青山エリュシオンハウス」と「恵比寿 ヴィヴィ ラ・ベルデ」（恵比寿ガーデンプレイス 39階）にて、「ブルーマウンテン‘黄金バランス’ハンドドリップ体験キャンペーン」を開催する。全コース料理で提供されるコーヒーをブルーマウンテンに切り替え、店内ではハンドドリップ体験や、店員からおいしい淹れ方を教えてもらえる。体験者先着100名（1店舗）に、ブルーマウンテン黄金パックをプレゼントする。

ジャマイカコーヒー輸入協議会 www.bluemountain.gr.jp/

※10月1日「コーヒーの日」は、国際協定により10月がコーヒーの年度始めとなること、さらに日本では、秋冬にコーヒー需要が高くなることから、社団法人 全日本コーヒー協会が1983年に制定。

【本件に関する報道関係者のお問い合わせ先(掲載不可)】

株式会社ブレインズ・カンパニー 荒川、越水、岡野

TEL : 03-3568-3844 FAX : 03-3568-3838 Mail : n-arakawa@pjbc.co.jp