

# 珈琲ビジネスは元気でした。 そうかあ〜…。

萩田珈琲  
新聞   
Vol. 71

9月最後の木曜日はお休みをいただき「SCAJ 2023」へ行ってきました。 2023.10.4(木)

SCAJはコーヒーに特化した展示会です。世界各地のスペシャルティコーヒー豆から業務用器具や資材、機械などが集まり、我々にとっては日頃店の中にいるだけでは分からない最新事情を知る貴重な機会となっています。今回は焙煎機に触ってみたり、デザインと性能を兼ね備えた道具や新製品を見たり、OEM業者さんの商品サンプルを試したり等々、いろいろ学びがありました。

さかさまの  
ピラミッド風 どん



試飲できるブースも多く、産地や農園、焙煎具合によって味の個性が際立つコーヒーと出会うのは楽しいです。ただ、小さなテイスティングカップでも次々と飲み干せばかなりの量になり、好きなものでもきつくなってしまふのでおね…パンやケーキなど、固形物がやけに恋しくなってくるのです。来年は何か持って行こう… 

↑おのほり×2杯

最近の日本のコーヒー市場は度重なる値上げもあって停滞しているのかと思いきや、逆でした。家庭でもこだわりを持って贅沢な珈琲時間を過ごす「嗜み」を求める方が増えており、多少高価であってもおいしい豆や優れた道具を選ぶ動きも活発です。そんな新しい生活様式に対して大手は強気な勢いがあります。一方で小さな個人店は…う〜ん、頑張らねばなりませんね。さらに、豆を挽き、ドリッパして、カップに注ぎ、洗い物までして…という一連の仕事をワンストップで完了してくれるコーヒーロボットのデモを見ていたら「どンドン人間の仕事が無くなっていくなあ」と思いました。均一な味を正確に再現するロボットの強みと、職人の経験や基力が作り出す一杯ごとのおいしさ。どちらの良さも共存・共栄していける珈琲屋の明るい未来を信じています ☺

## 2023/ 気になるTREND

流行りは **やはり浅煎りなのかな?**



高紙〜!! ☆  
丹後ちりめんシルクドリッパー

京都の丹後ちりめんを使った箱の珈琲専用ドリッパー。ちりめんの凸凹した風合いを生かして開発されたそう。どん♪ 味わいなのか、ネドリッパと比べてみたい。

カップング(味の評価)で物か、たのは近年のトレンドで増える浅めの焙煎。フルーティな酸味はガードウェーブ。深煎りと違うおいしさがあります。  
\*萩田珈琲は深煎り推しの店ですが、ウェーブの話はまた別の機会に!!

## 植物性ミルクが人気



豆乳・アーモンドミルク・オンスミルクなどの植物性ミルクは以前よりもアセがたく飲みやすくなりましたね。飲み物としてだけでなく、スイーツへの活用もできそう!

**10月のお休み**  
2・3(月・火)、10(水)、16(月)、  
23・24(月・火)、30(月) お掃除!  
★9(月・祝)は営業日です お休み!!