

café [カフェ-スイーツ] sweets

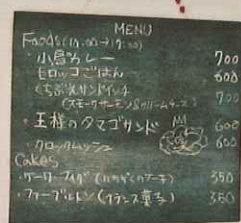
カフェ

400万円からの

開業事例

お客を呼ぶ、
カフェのニュースタンダードメニュー

Uターン・
Iターンで
カフェを開く



MENU	
Foods (10:00-19:00)	
小島カレー	700
モロコシごはん	600
モロコシごはん	700
王様のクマゴザン	600
カボチャスープ	600
Cakes	
ケーキ (10:00-19:00)	350
ケーキ (19:00-21:00)	350

台湾・台中で
開催

2013台中国際 銘茶・コーヒー見本市レポート

2013年8月2日〜5日、台湾中部に位置する都市、台中でお茶とコーヒーをテーマにした「台中国際銘茶・コーヒー見本市」が開かれた。「台中食品見本市」と「台中ベーカーリー産業見本市」も同時開催。自慢の製品やサービスを携え、3つの見本市に計124社が集まった。

5	1
6	
7	2
	3 4

1 台湾で生産されるお茶を総称して「台湾茶」と呼ぶ。台湾独自のブランド茶も多く、とりわけ「凍頂烏龍茶」は海外でも有名だ。2 「台中ベーカーリー産業見本市」も同時開催。3 開幕式の一幕。主催者である中華民国対外貿易発展協会、副秘書の葉明水さん（左から2人め）は、「台湾の良質なお茶を台中からも海外にアピールしたい。将来的には台中で最重要な、プロフェッショナルな見本市にしたい」と抱負を語った。4 台湾高速鉄道の台中駅前に建つ台中国際エキスポセンターが会場。5 「ワールド サイフォンスト チャンピオンシップ」の台湾選抜会も開催。6 ヴィンテージのお茶「老茶」をアピールするブースも目立った。7 各ブースでは生産者が自慢のお茶をふるまい、ビジネスチャンスを広げていた。



今年で2回目となる、中華民国対外貿易発展協会主催の「台中国際銘茶・コーヒー見本市」。同時開催の食品見本市、ベーカーリー産業見本市と合わせ、出展企業は124社、一般客を含む期間中の来場者数2万9000人を見込むイベントとなった。今回のお茶関連ブースのトレンドは、産地+αの付加価値をアピールする製品。阿里山など産地を謳うだけでなく、オーガニック、ヴィンテージもの、古代製法など、茶葉の生産から加工までのさまざまな部分で+αの価値を創出。品質向上とバラエティの拡大という、台湾茶の進化を来場者に見せつけた。

一方、コーヒー関連ブースも人だかりが絶えず、とりわけ、生産量が少なく、希少価値の高い台湾産コーヒー豆のブースは、海外からの来場者の関心をひいていた。台湾スペシャルティコーヒー協会理事長の楊世沛さんによると、「台湾で生産されるコーヒー豆は年間1000トン。コーヒー農家の数も増加傾向にある」と言う。また「現在、台湾人の1年間のコーヒーの消費量は1人79杯。海外のコーヒーチェーンの台湾進出なども進んでおり、今後、さらに伸長する可能性がある」という。同時開催の「ワールド サイフォンスト チャンピオンシップ」の台湾選抜会では、台湾人選手がパフォーマンスを披露。技術の底上げも進んでいることを来場者に印象づけた。

お茶の進化と、コーヒー文化の啓蒙に注力する台湾。総合カフェ大国へと、さらに成長を遂げそうだ。

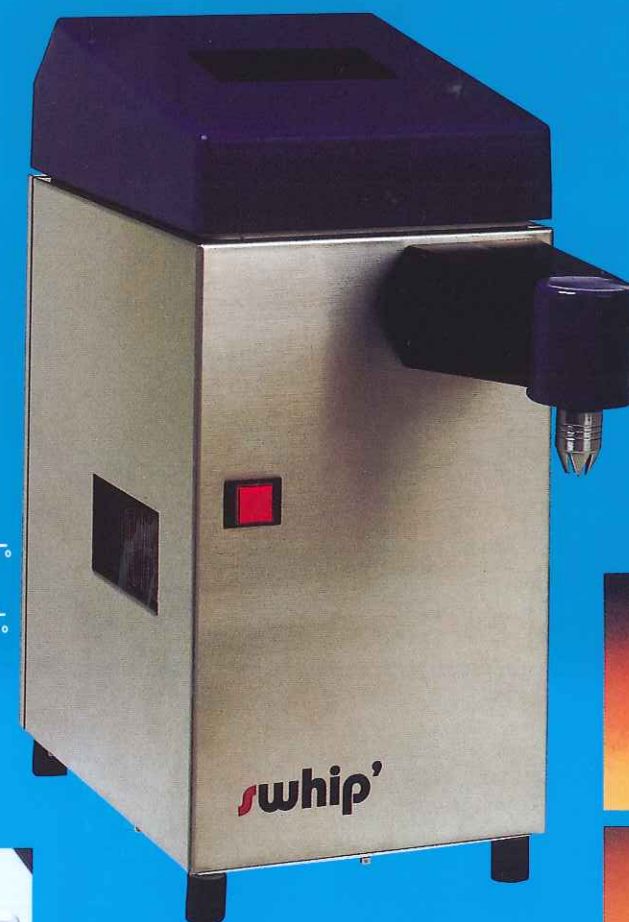
whip' 本物をホイップする 新時代のホイップマシン。

無公害型電子冷却システム採用、省力、省スペース、しかも無駄を排除したホイップマシン。

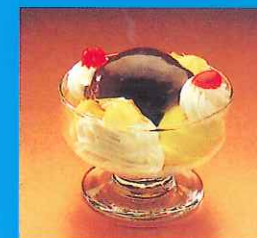
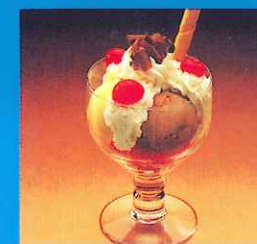
ウイナー・コーヒーからケーキまで あらゆるホイップメニューに
オールラウンドに対応。

クリーニング、殺菌も簡単、その上衛生的

- 電源**
 - どこでも使える100V
- マシンサイズ**
 - 世界最小、狭い所でも置けます。(A4サイズ)
- クリーム**
 - 28%〜47%まで対応。
- クリームのセット**
 - 連続出し用と1リッター用の2ウェイ。
- クリームのホイップ**
 - ボタンを押すだけで瞬時に取り出せます。
- オーバランの調節**
 - ダイヤルを回すだけで無段階に調節。
- 連続ホイップ**
 - 10リッターその後、少し休ませてまた10リッター。
- クリーニングと殺菌**
 - ホイップボタンを押すだけ、短時間に出来ます。
- 重量**
 - 15kg、簡単に持ち運びが出来ます。



- テクニカルデータ**
 - 時間当りのホイップ能力/60ℓ
 - 電源/100V ●消費電力/350W
 - 電流/3.5A ●重量/15kg
 - 本体サイズ/200W×290D×435Hmm



■総輸入発売元

有限会社 エフアンドビー

〒116-0000 東京都荒川区西尾久7-12-2 成加パライオン105
TEL.(03)3893-0456 FAX.(03)3893-0126



「台湾産のコーヒーは、フルーティな香り」と甘み、すっきりとした飲み口が特徴です」と代表の郭章盛さん。

C^o コーヒー

コーヒー関連ブースは、豆の製造・販売、抽出器具、販売用什器など計22。同時開催の「ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ」台湾選抜会と合わせ、盛り上がりを見せた。

嵩岳咖啡莊園 Songyue

希少な台湾産のコーヒー豆の生産・焙煎に注力

阮家新時代貿易

RUAN'S

ベトナム産ジャコウネココーヒーの魅力を発信

ジャコウネコの排泄物から採取する、未消化のコーヒー豆を加工した「ジャコウネココーヒー」は、独特かつ複雑な風味が特徴。製造はベトナムで行ない、生豆の状態輸出。ベトナムの抽出機など関連製品の販売も手がける。

清新科技 WHOLE PACK

カフェのニーズに合わせて多種多様なカップを開発

耐熱性の高い素材を用いたテイクアウト用カップを製造。こぼれにくいように飲み口が張り出したタイプや、飲み口の開閉がプッシュ式のタイプなど、特許取得製品多数。



「ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ(WSC)」の台湾選抜会が同時開催

「ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ」は、サイフォンを使ったコーヒー抽出のテクニックを競う国際大会。その台湾代表者を決めるイベントが行なわれた。予選には20人が出場し、本選では予選を勝ち抜いた6人が技術を競い合った。優勝したのは台湾でUCCのグループ企業に13年勤める楊衣珊さん。

抽出テクニックのみならず、スタンバイ作業、トークなどのパフォーマンスも評価の対象。UCCグループから日本人の審査員も参加。

台湾スペシャルティコーヒー協会
理事長 楊世沛さん(左)

UCCコーヒーショップ台湾
楊衣珊さん



大茶樹記 TACHA 100年ものまでそろう 経年熟成のプーアル茶



樹齢が長く、背丈の高い木から摘んだ茶葉を使用。高級品である、自然発酵させたプーアル生茶(写真左下は7年もの)が主力。一方、カビを使って発酵させたプーアル熟茶も用意(同右)。こちらは日常的に楽しめる低価格商品。

緑色精霊

KooNA Tea

茶葉は100%阿里山産。バラ入りのアレンジ茶



阿里山産の茶葉と、早朝摘んだバラから抽出したエキス、低温乾燥させたバラの花びらでつくる、アレンジティーが売り。ベースの茶葉は烏龍茶と紅茶など。また、茶葉を缶に詰めたり、ティーバッグ仕様などラインアップは多彩。



台湾のお茶文化「老茶」をPR

多くの企業がアピールしていたのが「老茶」。老茶とは長期間ねかせた、いわば「ヴィンテージ茶」。お茶そのもののポテンシャルと、ねかせる期間によって、多彩な香りを醸す。新茶に比べて高価で、嗜好性の高い商品だが、連綿と続く台湾茶のたしなみ方の一つとして、国内そして海外に向けてアピールする企業が増えているようだ。

老茶の魅力は香り。同じ茶葉でもねかせる期間で香りが変わります



台湾省茶業同業公会連合会
理事長 張樹桂さん



写真は烏龍茶を20年ねかせた老茶。台湾省茶業同業公会連合会の2012年の品評会で金賞を受賞。

龍映茗茶

Long Ying Tea

野生の古木の茶葉からつくるウーロン茶



台湾政府と提携し、国が所有する林に生息している原生種の茶樹から摘んだ茶葉をおもに使用。樹齢1000年以上、ビル7階ほどの高さの木もあるという。収穫は台湾の先住民族が行なう。あえて茶もみをせずに製造した、淡い金色の烏龍茶(写真左上)などが人気。

官韻 KUAN YUN

「老茶+工芸作品」の高付加価値製品を開発

茶葉を半発酵させた烏龍茶、全発酵させた紅茶やプーアル茶を長年ねかせた「老茶」が売りもの。台湾の工芸家が手がけた陶器とのセット販売が中心。「中高年層がターゲットですが、最近では起業家など若い富裕層からの注文も増えています」と代表の曾東陽さん(写真右右)。



Tea お茶

個性豊かな21ブースが出演。台湾先住民族が奏でる音楽と歌をお茶とともにサービス、茶葉の栽培環境や加工システムを写真で詳細に説明、工芸家作品のティーセットを前面に打ち出すなど、各社が自社製品の特徴を踏まえた手法で来場者にアピールした。

八鼎 Ba Din

発酵から焙煎まで昔ながらの製法を再現



茶葉を天日干ししたのち、室内でエアコンを使わずに発酵。焙煎は炭火で行なうなど、昔ながらの製法が身上。茶葉は海拔1000m以上の茶畑で育てられた「高山茶」をおもに使用。



阿里山産茶葉を使った「八鼎紅水烏龍茶」が店のいち押し。さわやかな香りとやわらかな口あたりが特徴だ。

お茶づくりの現場に潜入!!

台湾中部の南投県・松柏嶺は、海拔400mほどの台地に2000haの茶畑が広がるお茶の産地。その一帯に約30軒あるお茶工場の一つが森發茶業。製造シーズンは、3月～5月と9月下旬～12月の年2回。年間180トンのお茶を出荷しており、うち30トンに日本に輸出。嗜好性の高いお茶から、飲料メーカーに納入するボトル飲料用のものまで多様な製品を手がけている。「一昨年は宇治のお茶工場に設備の見学に行ったよ」と同社代表の楊金聰さん。台湾のお茶づくりの現場も近代化が進んでいるようだ。

発酵を止めるタイミングと焙煎度合いがカギ。24時間体制でこころいを見極めていきます



森發茶業 代表
楊金聰さん

一般的に烏龍茶は、まず収穫した茶葉を天日で干して酸化・発酵をうながす。その後、室内に移し、定期的に混ぜて乾燥・発酵を促進。



焙煎後は、もむ、乾燥、やすませるなどの作業を行ない、最後に不純物をとり除いて完成。写真は茶葉をもむための機械。袋に詰めた茶葉を機械に入ると上下左右から圧力がかかる。



乾燥・発酵させた茶葉はドラム型の焙煎器に移し、煎って発酵を止める。焙煎の度合いも仕上がり風味を左右するポイント。



お茶は台湾を代表する農作物。海拔1000m以上で栽培された高山茶など高地の茶葉が珍重されるが、平地でも加工の工夫で良質なお茶を生産している。