



メアリーのブログ「スキップして！」<http://coffeefunakura.blog.fc2.com/>

NEWS

「エッセイコンテスト公募中」

今年も「珈琲のある風景エッセイコンテスト」の公募が始まりました。今年も第10回。10年続けることができたのは、審査委員の先生方をはじめ、多くの方に支えていただいたおかげです。入選者の総数は90名、応募者約9000人です。これほど多くの方々々が珈琲にまつわる想いをつづつて下さいました。

珈琲がもたらすしあわせな光景を知ることができたらどんなに素晴らしいだろうとの思いで始めたエッセイコンテスト。エッセイを通して改めて珈琲がこんなにも人生に力をもたらしているのかと知ることができ、珈琲店のオーナーであることに毎回至福を感じています。

入選された方の喜びの声とその方々との交流も私共の宝です。また他のエッセイコンテストでも入選され、その名前を見かけると、親戚の活躍のように感じ喜んでおります。

たとえ入選されなくても何度も応募して下さいます。このコンテストを機会に自分の人生の1コマを振り返り、心の引き出しに書き記し、自分の宝としてほしいものです。それが大切な人との珈琲タイムであったり、自分だけの心模様であったり、出会いと別れであったりするかもしれません。

私共は応募作品の1点1点を、共に珈琲タイムを過ごしているかのようにゆっくり、じっくり味わいながら読ませていただいております。

今年も応募者の皆さんとの珈琲タイムを楽しみにお待ちしております。

ありがとうございます。



焙煎士から ②

「ドイツ製新型焙煎機導入」

30年の間、3台の焙煎機を使用していました。3台目の昨年導入した新型焙煎機は2台目同様ドイツ製のプロバット12キロ窯です。新型は火力の微調整ができ、味に深みを加えることができ、毎日対面するのが楽しみな相手です。

キャパの66%で8kgの生豆を投入して焙煎します。珈琲豆の色の移り変わりを絶えず追っていくと「ここだ！」「今だ！」という感じが見えます。もう少しと思った瞬間焼き過ぎることがあるので0.1秒先の味を見定めています。

焙煎前後にすべての豆から欠点豆などをハンドピックする時も珈琲豆と対話する大切な時間です。珈琲豆の産地での状況、運送状況、保存状態、焙煎する時期、天候など珈琲豆の条件はいつも同じと限りません。条件が同じでないからこそ1窯1窯の焙煎は楽しみであり、やりがいがあるのです。

船倉盛栄

① 「第10回珈琲のある風景エッセイコンテスト」公募中

- ・金賞(1名) 賞状と副賞5万円
- ・銀賞(1名) 賞状と副賞3万円
- ・銅賞(1名) 賞状と副賞1万円
- ・南日本新聞社賞(1名) 賞状と副賞1万円
- ・船倉賞(6名) 賞状と商品

応募期間 2018.1.1～2018.4.30

応募要項をHPよりご覧ください。

<http://www.coffeefunakura.com>

皆さんのほのぼの珈琲風景をお待ちしています。

月の限定メニュー

★ フォンダンショコラ 580円

ショコラケーキの中からトロとチョコレートが溶け出るリッチなケーキ。ファンダンはフランス語で「とろける」意味です。

お客様の声

■ いつ訪れても変わらない美味しさとスタッフの皆様の笑顔に時間を忘れるほど。

(FBで書いて下さいました。鹿児島市Mさま)

コーディネーターあけみさんの花ごころ

《もう少し》

まだまだ寒いけど もう少し 春の足音が聞こえてくる
もう少し もうちょっと
あったかい珈琲を飲みながら ゆっくり ゆっくり
春が来るまで あと少し

【Amino f 宮永あけみ 099-227-0171】

「美味しい珈琲の淹れ方 - 珈琲教室」 参加者 受付中！

- ・3名以上
- ・一人1500円(珈琲豆100g付)
- ・場所 珈琲倶楽部 船倉
- ・日時 参加者と当店との調整による
おひとりでも他の方との参加が可能です。

営業時間

定休日 木曜日

日曜～水曜 10:00～19:00

金曜・土曜 10:00～22:00

20% off

自家焙煎珈琲豆 今月のおすすめ

- ・2月/ キリマンジャロ
- ・3月/ 春の感謝フェア