

ほっとひと息つく一杯がコーヒーを 育む大地の笑顔につながる



創業1952年。京都から世界へ『珈琲職人』が追求する本物の味わい

小川珈琲の原点は、創業者の小川秀次さんが太平洋戦争中に出征したパプアニューギニアでコーヒーと出会ったことに始まります。1952年に京都で創業し、現在は西京極に本店、自社工場を構えます。創業からのスローガンは『社員全員が珈琲職人であれ』。バリスタはもちろん、事務職であってもハンドドリップでおいしい珈琲を淹れられる。そこには、お客様に『本物』を届けたいという妥協なき姿勢と、一杯のおいしさをとことん追求する職人魂が受け継がれています。



京都は、世帯当たりの消費量が全国1、2位を争うほどのコーヒー文化なんやで～

生協オリジナル

フードコーディネーターの
おすすめレシピ



ほろ苦 大人の
ティラミス大福

コーヒー風味の
大福の中に、チーズクリーム
を入れた濃厚な大人の
ティラミス大福です。

材料 (8個分)

《大福生地》

- 白玉粉……………150g
- コーヒー液(アイス用)…200g
- 砂糖……………75g
- 片栗粉……………大さじ1
- ココアパウダー…大さじ1

《チーズクリーム》

- マスカルポーネ…100g
- クリームチーズ
- 生クリーム……………100g
- 砂糖……………大さじ2

作り方

- 1 チーズクリームを作る。
マスカルポーネをクリーム状にし、生クリームに砂糖を加えて泡立てたものを混ぜ合わせる。
- 2 バットに①のクリームをスプーンですくい、8個に分け(直径3cm位)冷凍庫で冷やし固める。
- 3 大福生地を作る。
コーヒー液を作り、冷ましておく。
耐熱容器に白玉粉、砂糖をざっと混ぜ、コーヒー液を少しずつ入れ、だまにならないようよく混ぜる。
- 4 ラップしてレンジ(600w)で2分加熱したら、取り出し、よく練る。再びラップして1分→よく練る。これを2～3回繰り返して、味見して粉っぽさを感じなければOK
- 5 片栗粉とココアを混ぜて打ち粉にし、その上に④の大福生地を広げたら生地の上にも粉をふるう。平に伸ばし8等分する。
- 6 大福生地が少し冷めてから②のクリームをのせて包む。
- 7 とじ目を下にして完成。冷蔵庫で冷たくひやして、お召し上がりください。翌日も、もっちもちで柔らかです。

へ ●マスカルポーネでも、クリームチーズでも作れます。
メ ●⑥で大福生地が熱いと、②のクリームが溶けやすいので注意!
ん ●コーヒー液は、インスタントコーヒー大さじ2、水200gでも出来ます。
こ ●コーヒー液はホットコーヒー用で作れば、苦みが軽減できます。

秋の訪れとともに、温かいコーヒーが心地よい『小川珈琲』。その揺るぎないおいしさの奥には、今回はそのおいしさの原点と想いに迫ります。



小川珈琲の2つのこだわり



1 原料の安定した仕入れ

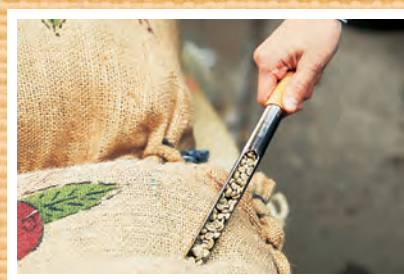
～コーヒーは繊細な『農作物』～

コーヒーの木は、赤道を中心に広がる『コーヒーベルト』で育つ熱帯植物で、その味わいは天候や栽培地域、収穫のタイミング、精選工程などの要因によって変わるとても繊細な『農作物』です。そこで通常の仕入れだけでなく、現地に赴き生産者と向き合い、実際に話を聞きながら確かな生豆を厳選する。この「顔が見える関係」を作ることで、変わらないおいしさを安定してお届けします。

社長はコーヒーバイヤーとして直接生産地を訪問しています。毎年、中米や南米など1年に一度は産地で直接農園の状況を確認しています。



すごい！



コーヒー生豆のサンプル検査の様子

小川珈琲の品質を支える、世界中から届いたコーヒー豆の麻袋。独自の基準で生豆を選び、厳しい品質チェックを重ねています。

おいしいコーヒーを 安定的にお届けするために



2 自信の『焙煎技術』と『アフターミックス製法』

～ごまかさない、妥協しない～

小川珈琲製造のCO・OPレギュラーコーヒーでは商品パッケージに、配合している生産国をすべて明記しているのをご存知ですか？これは原料の安定した仕入れの表れ。

コーヒーは生豆を焙煎することで、コーヒー豆になり、香りと味わいが生まれます。各国の豆の個性を最大限に引き出すため、別々に焙煎してからブレンドする『アフターミックス製法』を採用。さらに味覚検査員が厳しいチェックを行い、最高の品質でお届けしています。

生産国
ブラジル / コロンビア / インドネシア
エチオピア / エルサルバドル



コーヒーベルトと主な生産国



一杯のコーヒーからできること

小川珈琲では、珈琲づくりの基盤である地球環境や生産者の暮らしを守る活動に取り組んでいます。持続可能な社会を目指し、いち早くフェアトレードや有機(オーガニック)コーヒーを取り入れてきました。生協でおなじみの『CO・OP 有機栽培フェアトレードコーヒー グアテマラブレンド』などもそのひとつ。

『一杯のコーヒーからできること』それは、小川珈琲が長年大切にしてきた想いです。



エチオピアの農園で豆を仕分けする生産者

正当な賃金と労働環境のもと、一つひとつ丁寧に仕分け作業。私たちが飲む一杯が、現地で働く人々の暮らしと地域を支えています。

学習会で
おなじみ！

コーヒー愛にあふれる
小川珈琲・吉岡さんからのメッセージ

いつもご愛飲いただきありがとうございます！
私自身コーヒーが大好きで、組合員の皆さんにも「一杯のコーヒー」で幸せなひとときを過ごしていただきたいと思います。
原料高騰などきびしい環境ですが、「おいしかったよ」も「ちょっとイマイチ」も大歓迎です。皆さんの声を現場に届け、これからも愛される一杯を追求します。

