

天迦久珈琲

AMENOKAKU COFFEE

コーヒー・パン 奈良市中新屋町18五野ハイツ1F

ラショナル認定販売店
Daiya Cosmo
Corporation
ダイヤコスモ株式会社



自身が美味しいと思える珈琲を求めて..

オーナーの北口優衣さんは英語通訳案内士の資格をお持ちで、英会話の講師のお仕事もされています。その語学能力とベーカリーカフェでの業務の経験を生かせるよう外国人の観光客も多い奈良町に自家焙煎の珈琲豆と高級食パンの販売をメインコンセプトとしたベーカリーカフェをオープンされました。

『きっかけは新型コロナウイルスの影響でベーカリーカフェの仕事も不定期になったこと、自分自身が美味しいと思う珈琲が飲めるお店がなかなかなくて、だったら自分でお店を始めてみようかと思いました。』

お店に入ってまず目につくのが、少しレトロな雰囲気のある珈琲の焙煎機です。ドイツ製PROBATの95年製ヴィンテージの焙煎機はなかなか奈良県では珍しい機械でその時代のPROBATでしか出せない珈琲の味があるそうです。

豆の方も国、産地どころかさらに細かい地域、農園の区画まで厳選して購入されており、そのスペシャルティグレードを超えるトップクラスの豆を店内で豆の種類ごとに最適な状態に焙煎して販売されています。そのような上質な豆ですので家庭ではエスプレッソでもハンドドリップでも簡単に美味しいコーヒーが楽しめます。

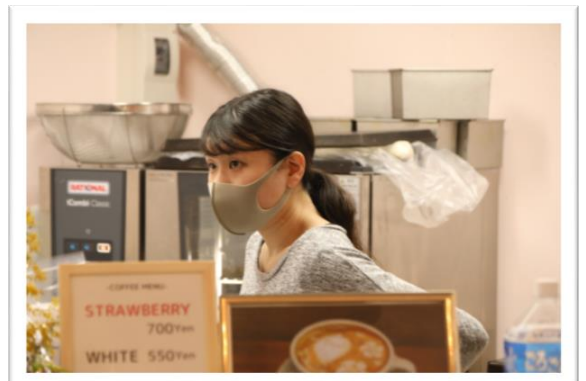
店内ではこちらも珍しい手動レバー式のエスプレッソマシンで自動のボタン式とはまた一味違った昔ながらのエスプレッソテイストを楽しむことができます。オーナーの北口さんもかなりの腕前ですが、ラテアートの大会で入賞された方も不定期で応援に来られていますのでそちらの方も楽しめます。

ラショナルを使用して調理されるメニュー

- 高級食パン
 - 自家製あんを練り込んだあん入り食パン
 - 自家製ジャム
 - ティラミス(自家製食パン使用)
 - ラスク(自家製食パン使用)
 - バスクチーズケーキ
 - クロックムッシュ
 - 今後メニューに入れたいメニュー
 - 自家製プリン
 - ハンバーグサンド
 - サーモンサンド
 - チーズフォンデュ
 - カレーやソース・スープ
 - テイクアウト用自家製ジャム
 - テイクアウト用ラテベース
 - クロワッサン
 - 自家製ベーコン 他
- ラショナルを使用する割合 100%



オーナーの北口優衣さん





今後の活用について

もう一つのこだわりが店内で発酵から焼成までされる生クリームをふんだんに練り込んだ高級食パンです。食パンの焼成用に一般的なパン用の平釜・デッキオープンと比較検討の上、ラショナルのスチームコンベクションオーブンを導入して頂きました。

モデルは2020年登場のiCombi Classic.従来のベーシックグレードのコンビマスターシリーズの後継機種になります。ベースの性能は上位モデルのiCombi Proと同じながら、マニュアル操作に特化したシンプルかつ高性能な機種です。アクティブな湿度制御は従来の20%単位5段階から10%単位の10段階になり、メニューの登録も番号表示のみから文字数に制限はあるものの漢字、かな、数字、アルファベットで表記可能になり、見やすく実用性がぐんと増しました。自動洗浄機能も上位モデルと同じ軟水器不要のケアコントロール機能まで全て搭載され、マニュアル調理を主にお使いのお客様なら全く上位機種と遜色ない機器へと進化しています。お店ではパン生地の最終発酵過程も低温での正確なコントロールを生かして発酵器(ホイロ)としても使用されておられます。『焼き上がりはデッキオープンより早く、パンの耳部分も薄く遜色ない仕上がりです。パンは170℃で25分焼いています。ホイロの温度から焼成の予熱の温度まで5分程度で上がります。以前働いていたお店のデッキオープンは予熱も1時間以上、焼き時間も45分かかっていました。』6-1/1タイプで庫内のラックは標準のホテルパン仕様で現在は使用されています。1回に1.5斤を8本投入されていますので、加熱が進んで行くと食材から多量の水分が蒸発していきますので、稼働中はさらに容量アップした除湿のバルブが庫内にこもった湿度を積極的に除湿していきます。製菓・製パンで使用される方にはこの進化した自動のダンパー機能がより効果を発揮します。ただし食パンの予約が多い日や販売が好調な日は立て続けに2回転目に行こうとすると、ホイロの温度 35℃以下に整えるのには少し注意が入ります。クールダウン機能で表示上は30℃に下がるのに5分程度ですが、どうしてもキャビネットの金属類が蓄熱しているため、徐々に上がってしまいます。急ぐ場合はハンドシャワーで庫内を水冷し、再びクールダウン機能を使用するという工程を数回繰り返す必要があります。『注文が多い時は一度に10本まで投入して時間を少し変えています。1台でホイロとオーブンを兼ねるのは1日に何回転もしたい場合は不向きですね。ラショナルが2台あれば問題ないのですが。(笑)』とはいえ限られたスペースで食パンの焼成以外にも様々な調理に活用出来るので非常に便利だとおっしゃいます。今はオープン間もないので試作のものが多いですが、小豆のあんを練り込んだ食パン用に小豆をを炊いたり、自家製のジャムを早速メニューに入られています。『あんを練りながら加熱する専用の機械もありませんし、それどころか珈琲を温め直す家庭用のIHコンロ位以外に加熱機器はありませんが、均一に火が入り、温度も時間も正確にコントロール出来るのでコンビモードで自家製のあんを煮ることが出来ます。ジャムも現在は主にお店で使用する分のみを製造していますが、スチームモード・ホットエアモードで瓶の煮沸消毒・乾燥、充填後の殺菌も可能なので、将来的には自家製ジャムの製造・販売も増やしていきます。』店内飲食がまだまだ厳しい状況で、様々な用途に対応できるのがラショナルのスチームコンベクションオーブんです。多様な調理現場の経験があるビジネスパートナーの安藤さんはラショナルがあると珈琲豆と食パンを基本に様々な調理経験を生かしたテイクアウト商品のアイデアが次々と浮かんでくるとおっしゃられます。『自家製ジャムのほかに自家製の瓶入りラテベースも製造し店舗やネット販売を考えています。高級食パンと珈琲の専門店ですが、食パンを利用したデザート類・お菓子やお客様に食パンを美味しくいただいてもらうためのアイテム、チーズフォンデュやスープ・ソース類も現在鋭意開発中です。』安藤さんの知人のイタリア料理、フランス料理のシェフも時折サポートにこられ、ラショナルを活用したメニュー開発に協力されています。ネット販売アイテムやウーバーイーツなどテイクアウト需要にも積極的に取り組んで、インバウンドが戻るタイミングには次の事業展開も考えられる力を蓄えたいととても前向きなお店です。

今回の導入機器 iComb Claacic 6段式



ダイヤコスモ株式会社

フリーダイヤル 0120-40-7740

〒633-0048

奈良県桜井市生田1003番地

TEL/0744-48-3977

FAX/0744-45-3978

ホームページ

<http://www.daiyacosmo.com>

【桜井営業所/本社テストキッチン】

奈良県桜井市生田1003

0744-45-3977

【奈良営業所/奈良テストキッチン】

奈良県奈良市西大寺赤田町1-5-1 アオニビル2F

0742-81-7997

【木津川営業所/木津川テストキッチン】

京都府木津川市市坂高座91

0774-39-7331

