

みんなで作る

Rの広場



お客様の声

ご意見をお寄せいただきありがとうございます。

◆『物件の提案メールをもらって、すぐにアクセスしてもエラーで見ることができません』

せっかくアクセスいただいたにも関わらず、大変申し訳ありません。システム上の「エラー」ではなく、物件のアップロード中のためエラー表示となります。毎日、物件の登録や価格変更、条件変更などをホームページにアップしています。

情報は鮮度が一番だと考え一日数回アップロードをしています。情報量が多いため完了するまでに30分ほどかかります。ご提案もできる限り早く!との思いからメールも同じ時間帯に送信しています。ですからメールが届いてすぐにアクセスしていただくと、まだアップロード中で物件掲載ページが表示されないことがあるのです。こうした場合には、時間をおいて再度アクセスして下さい。以後、アップロードが完了してからメールをお送りするようにいたします。

もし同様のことがございましたら、「一呼吸」置いてご覧になってみてください。『本当にごめんなさい!』



PANDA Coffee Roasters

パンダコーヒーロースターズ



秋もすっかり深まって参りました!紅葉狩りも良いけれど、ゆったりコーヒー片手に読書もいかがですか?更に普段よりもこだわりのコーヒーなんかを飲みながら…な～んていうのも至福のひとつではないでしょうか♪

美味しいコーヒーを求めて北区の若鶴町にある、『PANDA Coffee Roasters(パンダコーヒーロースターズ)』さんへお邪魔して参りました。

こちらはコーヒー豆の専門店、高品質なコーヒー豆のみを自家焙煎して販売していらっしゃいます。お店の中に入った瞬間からちょっと特別な気分がさせてくれる、素敵なインテリアがセンスの良さを感じさせ、訪問者の気分を高揚させてくれます。

まずはコーヒー豆がお出迎え、そしてカウンターの奥には店主がいらっしゃいます。

広々とした店内にはピカピカの焙煎機が佇み、ゆったりした空気が流れています。

入荷状況にもよりますが、この日は店頭で産地別のコーヒーが8種類ほど並んでいました。

お買い求めの場合は、贅沢なことに挽きたて淹れたてのコーヒーを色々試飲させて頂きながら、お好みの豆をチョイスできます。店主とのコーヒー談義が盛り上がることは間違いありませんよ!

コーヒーの事をよく知らない人でも、詳しい人なら尚更コーヒーの魅力に引き込まれてしまうような興味深いトークに魅了されます。試飲させて頂いているうちに今まで出会ったことのない味のコーヒーに出会うことができました。通常ウォッシュドタイプという豆が多いそうなのですが、その味はナチュラルタイプの豆だそうです。ちょっとフルーティーな感覚のする非常に珍しくて美味しいコーヒーでした。こんな違いを店主と語りながら頂くのを個人的にはぜひオススメします。

うっかり取材中なのを忘れて即購入しちゃいました(笑)

ちなみにお買い求めではなくても、喫茶コーナーで美味しいコーヒーを頂くことができます。

また、日によっていくつか焼き菓子も置いてあるようです。この日は国産小麦100%のベーグル、フロランタン、2種類のフィナンシェがありました。これらがまたどれをとっても美味しいのです。

その他に自家製のキッシュやタルトなども置いてある時もあるそうですよ。とは言え、何よりこだわりのコーヒー店。コーヒーが主役でありメインです!

こちらではコーヒーの教室も開催されています。平日・休日を含め週に3日程行われていますので、ご都合に合わせて参加しやすいのも良いですね。内容としては、基本的なペーパードリップを学べる「抽出基礎編」様々な抽出法を体験できる「抽出応用編」ワンランクアップのコーヒー豆の焙煎「ロースト体験」があります。

実は今回「抽出基礎編」のレッスンを受けてきました♪コーヒー教室なんて珍しくて何だかワクワク。まずは数種類のコーヒーを店主に淹れて頂き、試飲しながら自分の好みの味を知ったり、また同じ豆でも量の違いで味が違うことを自分の舌を通して学んだりします。

そして次は実践です!コーヒー豆の量、お湯の注ぎ方、どのくらいの時間をかけて抽出していくか、また器具を変えて淹れると味が変わるのか?...などなど教えて頂きながら数種類の豆で抽出とテイastingを繰り返していきます。そうしているうち「私ってなんか上手に淹れられてる気がする♪」と思ったり、より一層自分の好みを把握できるようになっていくので、次第に自分がコーヒーマスターにでもなったのではないかと錯覚にも陥ります(笑)

そのあとはコーヒーの豆自体についてのお話を聞いて、レッスン終了。という流れです。

普段何気なく飲んでいるコーヒーも、ちょっとしたこだわりを持つことで特別な1杯に大変身してしまう。そんな素敵なチャンスを実感させてもらえる『PANDA Coffee Roasters(パンダコーヒーロースターズ)』さんでした!

取材 / 飯田早紀子

