



◆横浜南エリアブログ <http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume02/>
◆横浜南エリアのメンバーを随時募集しています。〈商品購入だけ〉から一歩ふみ出しませんか？

【エリアニュース・メンバー募集のお問い合わせ】パルシステム神奈川ゆめコース エリア活動課 (045-470-6863、月～金 10～17時)



■(株)ユニマットキャラバン横浜工場 コーヒー工場見学

横浜南エリアの今年度おすすめ商品は(株)ユニマットキャラバン『珈匠ソフトブレンド』『珈匠モカブレンド』。5月29日(水)、製造している工場を見学しました。まずはウェルカムコーヒーをいただき、白衣・白帽を身に付けて工場見学スタート。工場長に案内していただきます。

世界中から集められた原料豆(写真左)は、最初に異物を除去する際、現地のおしゃれな女性の物でしょう、ごろっと装飾品が出てくること

もあるのだとか。この後も何度も厳重に異物・品質チェックを行います。コーヒーの強烈な香りに圧倒され、茶色い空気に包まれているような焙煎フロアと粉碎フロア。設立当時から70年を経て今も現役の焙煎機(写真中)をはじめとした設備のすぐ横を通り、作業中の方に行き合います。独特の香り・音を直に感じることができます。

品質検査室では、コーヒーを口に含みながら産地・銘柄ごとの品質を鑑

定するカップングを行っています(写真右)。一人ずつ検査体験させていただきました。少し緊張しながら、ターンテーブルにずらりと並んだ12種のコーヒーを一口ずつするように口に含み、味わいました。工場の皆さまの、仕事や商品への熱意・こだわり・愛が伝わり、参加者からも「説明がわかりやすかった」「生産ラインに近く、楽しかった」と好評の声をいただきました。ありがとうございました。(SR)



■横浜南エリアメンバーのお気に入り♪～コーヒーの友編～



発酵バターのショートブレッド

ショートブレッドはスコットランドの伝統的な焼き菓子なので、本来は紅茶といただくもの。でもコーヒーにもとてもよく合います。

生クリームやバターを乳酸菌で発酵させた発酵バターを使用していて、くらくらするような豊かな香りと風味が特長です。幸せな気分になれること間違いなし。姉妹品の『アーモンド入り』もおすすめ!(SR)

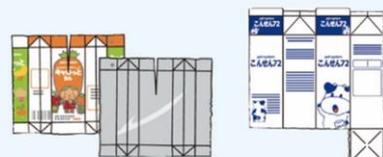
横浜南エリアの おすすめ!



珈匠ソフトブレンド 400g(粉)
珈匠モカブレンド 400g(粉)

ABパック回収しています

裏が銀色にコーティングされたものがABパック。牛乳パックなどとともにリサイクルされるので、捨てずにセンターにお戻しください。



■エリアって何?

この紙面は「横浜南エリア」が制作しています。エリアとは、パルシステム神奈川ゆめコープの組合員活動の一環。各配送センターを基盤に組合員どうしの交流や、上記の工場見学などを開催し商品について学びあいの活動を行っています。エリアではメンバーを随時募集しています。