



Dear Barista,

私たちの仕事にとって本当に大切なことをお伝えできればと思います。

私たちがブレンド用に購入するさまざまな産地のコーヒー豆は、すべて選別されたものです。つまり、エスプレッソカップに抽出される欠陥のないコーヒーを得るために、熟しすぎた豆や未熟な豆を捨てるために、手動または電子的にコーヒー豆が選別されます。

私たちのブレンドは、何年経っても変わらない、ユニークな感覚を得るために作られます。

そのため、常に同じ官能特性を得るためには、異なる原産地の組み合わせによって微妙に異なる割合を修正し、最終的に常に同じ結果を得ることが不可欠なのです。私たちが使用するコーヒーは、当然ながら市場で最も高価なものです。

MISCELA CREMA

クレマブレンド

厳選されたアラビカ種 100%の「クレマブレンド」。

ブレンドに使用されているコーヒーの厳選された原産地は以下の通りです。

サントス、グアテマラ、コスタリカ、インド・プランテーション、コロンビア、ウォッシュドブラジル。

私たちが最も誇りにしていることのひとつは、カップの中の感覚を長年にわたって常に一定に保つことであり、最終消費者の忠誠心を獲得することを目的としています。

具体的な例を挙げると、私たちのブレンドコーヒーは、最高のワインと同じように、その年の気候に若干順応しながらも、常に正確な品質が保たれています。

の特徴は、他にはないユニークなものです。しかし、ワインの場合は、テロワールとセラーでの作業が仕事を少しだけ「簡単」にしてくれますが、ブレンドコーヒーの場合は、個々の産地のニーズに合わせた単一品質の焙煎しかできないため、異なる産地の割合を慎重に測定し、官能分析を通じてカップの中の最終結果を評価しなければならないのです。

皆さんもご存知のように、実は一度でも良いブレンドを実現することはそれほど難しいことではありませんが、誰もがその優れたブレンドレベルを維持し、何十年にもわたって常に同じ風味プロファイルを維持する能力を持っているわけではありません。私たちはそのノウハウがあります。

Jolly Caffè'



1. 生豆の選別
2. 豆の種類ごとに焙煎
3. 空気冷却
4. 焙煎後のブレンド

1. 原料コーヒーの選択

Jolly Caffèでは、数種類の異なる産地のアラビカコーヒーを使用し、手作業と電子ピッキングの両方で、完熟度の高い豆を選ぶために特別な選別を行っています。生豆は麻袋に入れられJolly Caffèに運ばれてきます。

この豆の一部は、蒸気と酢酸エチル（コーヒーに含まれる有機物）によるデカフェ処理を施され、処理終了時にはカフェイン含有量が0.1%以下になるようにします。

2. 2. 豆の種類ごとに焙煎

一度に240kgのコーヒー豆を、非連続回転式ドラムロースターで、種類ごとに焙煎します。焙煎中は、平均約20分／22分かけて、徐々に温度を上げながら、産地、収穫時期、熟成度、分子構造の異なるそれぞれの品質を尊重します。

3. 空気冷却

焙煎後、焙煎機から出てきた豆は、すぐに「強制冷却空気」システムによって冷却され、自己燃焼によって達成された最適な焙煎のグレードが変更されることを防ぎます。

4. ブレンディング

単品で焙煎された様々な産地のコーヒー豆はサイロに保管され、ブレンドの組成のために引き抜かれます。こうして出来上がったブレンドはサイロに送られ、その後、ホールビーンズまたは挽いた状態でパッケージングするために集められます。



Jolly Caffè ストーリーと製造工程

私たちの哲学

哲学とは、ギリシャ語の「filein（愛する）」と「sofia（知識）」に由来し、つまりは知識への愛を意味します。

私たちが信じているのは、「品質」という哲学です。

卓越した経験、研究、専門知識に基づく品質。50年以上にわたり、私たちの理想を実現するための献身、能力、粘り強さは、誰もがエスプレッソを求めるときに、ユニークで魅力的な感覚体験、本物のイタリアンエスプレッソを求めることができるように、保護、防御、保存する価値のある本物の国家遺産、イタリアのエスプレッソに奉仕しています。

伝統、革新、品質、サービス。

私たちは、消費者が本物のイタリアンエスプレッソの豊かさと香りを発見できるように、この分野の他の事業者を巻き込んでいます。

生豆からブレンドコーヒーまで

- コーヒー生豆の調達
- 焙煎
- 冷却
- ブレンド
- 最後の工程、カップの中のコーヒー。トータルな品質とは、相互のパートナーシップを意味します。

コーヒー生豆の調達

Jolly Caffèでは、厳選されたコーヒー豆の産地を使い分けています。

収穫後のコーヒー豆を選ぶことは、文句のつけようのない品質の生豆を手に入れるための基本です。

実際、未熟な豆や熟しすぎた豆は、最高品質のコーヒーでさえも不良品にしてしまうので、絶対にバッチから取り除かなければなりません。



コーヒー農園から、豆ごとに選別された最高の原産地が麻袋に入れられ、エスプレッソの感覚的プロファイルを構成する千を超えるアロマを保ったコーヒーカップができあがるまで、その過程は続きます。

バブレンドコーヒーが出来上がるまでの工程は、4つの段階に分けることができ、それぞれが同じように重要です。

- 数少ないサプライヤーとのパートナーシップ、それはいつもと同じです。
- バッチの品質と原産地に関する確実な保証。
- 購入したすべてのバッチの検査（イタリアの法律ではサンプルで十分であるため、サンプルだけではありません）。
- 社内でロットをさらに選択的に検査すること。

焙煎

コーヒー豆の産地ごとに焙煎します。

これは、原産地の土壌や豆の加工方法、収穫時期の年間を通じて雨が少なく乾燥した気候などによって、異なる焙煎時間や温度が必要となるためです。例えば、ウォッシュド・アラビカのコーヒーが「フルーティ」な香りに変化したり、ナチュラル・アラビカのコーヒーがチョコレートの香りになったりするのは、巧みな焙煎によるものなのです。

冷却

焙煎したてのコーヒー豆の燃焼を瞬時に停止させ、冷却する「強制冷風システム」。これにより、自己燃焼による最適な焙煎度合いの低下を防ぎます。水冷式に比べ、より高価で長持ちする空冷式は、焙煎されたコーヒー豆の有機的な特徴を維持し、アロマと化学成分を保持することを可能にします。



ブレndィング

焙煎されたコーヒーの種類は、テイスティングと産地ごとの官能検査（有機的な検査）で確認されます。そして、ある品種が適していると評価された場合、異なる品種の「ブレンド」に進みます。ブレンドもまた、科学的な手法である官能分析によってテイスティング・テストが行われます。

そして、最後の工程。カップの中のコーヒー

トータル・クオリティとは、相互のパートナーシップを意味します。

一流のコーヒーには一流のブレンドが必要ですが、そのためにはオペレーターの力量と、適切な道具、機械、ディスペンサーのサポートが不可欠な条件となります。その意味で、商業活動のオペレーターとロースターは、一流のブレンドを高めるための不可欠なパートナーなのです。そのため、私たちは代理店や優秀な技術者と共にお客様に密着し、機器のメンテナンスにおいても適切な能力を発揮できるようなコースやインターンシップの推進に努めています。私たちの常設トレーニングセンターIIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè - Coffee Tasters International Institute) では、テイスティング方法と官能分析に基づいた専門コースを開催しています。

私たちの歴史

1953年、Jolly Caffèはフィレンツェで誕生しました。私たちの使命は、常に商業活動において、独自の卓越したエスプレッソブレンドと、時間の経過とともに変化する官能的なプロフィールを提供することです。

Jolly Caffèは、本格的なイタリアンエスプレッソの文化を基本に考え、それを普及させるために、ブレンドの品質、業界のオペレーターへの適切な能力の普及、そして消費者の満足に気を配っています。

1989年、ジョリーカフェの創設者であるダンテ・ベラルディネッリは、バールコーヒーロースターズコンソーシアム (Consorzio Torrefattori Caffè Bar) の設立を提案し、1992年からはグランカフェコンソーシアム (Consorzio Grancaffè) を設立、国内最高品質の11社のロースターを集結させます。

1993年、IIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè) とのコラボレーションを開始。

1998年、Jolly CaffèはIstituto Nazionale Espresso Italiano (INEI) (イタリアのエスプレッソ国立研究所) のチャーターメンバーとなる。焙煎コーヒー豆と挽き豆のUNI EN ISO認証を取得。

1999年、Jolly Caffèはイタリアで初めてエスプレッソコーヒーのブレンドの認証を取得し、Certified Italian Espressoの商標を取得しました。



2000年から2012年までの間に、968人のオペレーターを養成し、250以上の公共施設の認証を取得しました。

トレーニング

Jolly Caffèは、自社オフィス内に常設のトレーニングセンターINEIを設置し、すべての関係者を対象としたコースを開催しています。

-INEIとIIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè) の講師によるコースは、Jolly Caffèの教室で行われ、イタリアの認定エスプレッソを正しく提供するスタッフのトレーニングに使用されます。このコースは2日間で行われ、カウンターを担当するバーのスタッフが、認定イタリアンエスプレッソを完璧に提供できるよう教育することを目的としています。コースに参加し、関連する試験に合格すると、「イタリアンエスプレッソスペシャリスト」のライセンスを取得できます。認定されたイタリアンエスプレッソブレンドコーヒー、認定された機器を使用し、資格を持ったスタッフを持つ商業活動は、Istituto Nazionale Espresso Italiano (イタリアのエスプレッソ国立研究所) の関連認定を受け、本物の認定イタリアンエスプレッソを提供できるのです。

認定イタリアンエスプレッソ

15年以上前、ジョリーカフェはイタリアのエスプレッソを守る必要性をいち早く感じ、イタリアのエスプレッソの保護と普及を目的に設立されたINEI (Istituto Nazionale Espresso Italiano) の発起人となったのです。1998年 ジョリーカフェ

イタリア国立エスプレッソ協会(INEI)の設立メンバーです。 INEIは、Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Coffee Tasters International Institute) と Centro Studi e Formazione Assaggiatori (Tasters Studies and Training Centre) が、ウディネ大学およびトリノ大学の講師と共同で行った3年間の研究の結果、設立されました。1999年、INEIは、イタリアンエスプレッソという商標で、1999年9月24日付のCsqa (品質認証) No. 214の製品適合認証を取得しました。1999年、Jolly Caffèは、Certified Italian Espressoの商標で、エスプレッソコーヒーのブレンド認証を取得したイタリア初の企業です。