北野エース 近鉄上本町店 情報紙

# 町子 通信 No3

## 町子通信取材班

TAKAO COFFEE

## 高尾珈琲に突撃レポート!!

大阪鶴橋の老舗メーカー高尾珈琲の美味しさの秘密、
商品に対するこだわり（想い）を取材してきました。

北野エース上本町店
オリジナルキャラクター　上本町子さん
上本町生まれ 上本町育ち

北野エース 松井店長
営業 中辻様
高尾 社長

👈こちらが焙煎機

焙煎したコーヒー豆を冷却しているところです。

焙煎中のコーヒー豆

生豆約1袋60キロで入荷しているそうです。

カフェインレスに加工した、生豆を輸入しているそうです。

鶴橋は多数の飲食店が軒を連ねる美食の街。そんな味にうるさい飲食店経営者の方々が、半世紀以上愛してやまない地元老舗メーカー。高尾珈琲 高尾社長はそんな鶴橋で長年商いを続けてきたことに非常に誇りを持っておられました。

社長のこだわりとして『珈琲は鮮度が命』を何度も強調されていたのが印象的。出来るだけ新鮮で美味しい珈琲を消費者の方々へお届けできるように試行錯誤の日々です、との大阪の職人魂に感激しました。

小雪ちゃん

上本町店のオススメ商品をご紹介いたします♪♪

No3は私が紹介しちゃいます♪♪

猫がパッケージの商品とメーカー様こだわりの商品です

高尾珈琲 カフェインレス アイスコーヒー 1000ml

ろすまりん ハンギングティーシリーズ 3包入

カップにひっかけて飲むタイプのティーバッグ。

毎日のティータイムをくろねこと一緒にゆる〜く楽しみませんか？

ワイン、キャラメル、ラズベリーの3種のフレーバーから選べます‼

プレゼントにしても喜んでもらえると思いますよ❤️

⭐おはぎさん⭐➡️

厳選したアラビカ種100%（マンデリン・コロンビア）の豆を水抽出法で除去しているので安全性がありリキッドタイプでは珍しいカフェインレスタイプです。

高尾珈琲のこだわりとして焙煎を深めてコクを出しているので、しっかりコーヒーの味を楽しんでいただける逸品です！

日本にはカフェインレスの加工技術がまだないので加工された生豆を輸入して焙煎しています。

⭐ヒデヨシ⭐➡️

## 町子の時短レシピ

### ピリ辛 まぐろのユッケ丼

作成レシピ

| レシピの対象人数 |
|---|
| 2 |

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| まぐろの刺身<br>好きなお刺身でOK | 150g |
| 食べるらー油 | 大さじ2 |
| 正油 | 大さじ1 |
| キタノセレクション<br>韓国海苔 | 1p〜2p |
| 白ネギ | 10cmほど |
| ごはん | 2人分 |
| 温泉卵 | 1個 |

調理方法

1. 刺身は8㎜角くらいに切って食べるらー油、正油と和えて冷蔵庫で30分ほど置く
2. 白ネギをななめ薄切りにして水にさらしておく
3. 器にご飯を盛り、①と韓国海苔、白ネギ、温泉卵をトッピングして出来上がり

## 町子の時短レシピ

### きゅうりの冷やし茶漬け

作成レシピ

| レシピの対象人数 |
|---|
| 2 |

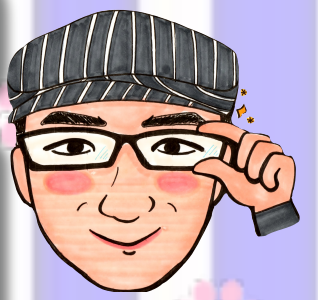
| 材料 | 分量 |
|---|---|
| キタノセレクション<br>梅なじみ | 1袋 |
| キタノセレクション<br>ぶっかけおかず生姜 | 1袋 |
| キタノセレクション<br>細切りお茶漬け昆布 | 10g |
| 切りごま | お好み |
| キタノセレクション<br>かけるあごだし | 小さじ1 |
| 冷たい水orお茶 | 適量 |
| ご飯 | 2人分 |

調理方法

1. ①〜③の材料を全て混ぜ合わせる（タレ作り）
2. きゅうりはうす切り、大葉とみょうがは千切りにして塩もみし軽く水気をしぼっておく
3. タレを和えて30分ほど置く
4. 器にご飯を盛り、切りごま、あごだし、タレをトッピングして冷たい水orお茶をかけて出来上がり

管理栄養士 大西主任の今旬な情報( ・∇・)

カフェインには消化の働きを促進する効果があります。食後にゆっくりしながらコーヒーを飲むのがオススメ。



近畿大学農学部卒業
好きなたべもの
干し芋

下のQRコードにアクセスすると更にいい情報が出てくるかもしれないよ‼

## SNSで最新情報をGET!

kitanoace

@kitano_ace

@kitanoace