

D-mail

オフィスにOasisを



Present 「コーヒーかす フレンチプレス」を18名様に!

詳しくは本誌を読んで、インターネットで「ダイオース」を検索

オフィス川柳
募集中

一杯で お昼の眠気 吹き飛ばす (徳島県 荒谷様)

202号 Present

10月1日は「コーヒーの日」。コーヒーかすを再利用して作ったフレンチプレスです。お手入れ簡単、気軽に安定した味のコーヒー抽出が可能です。

「コーヒーかす フレンチプレス」を
18名様にプレゼント



今号のクイズ

Premiumコーヒー「PEÑA BLANCA」の産地
ペナブランカ農園がある国は?

1. グアテマラ 2. アメリカ 3. イギリス



▲WEB応募フォームはこちら

①クイズの答え ②D-mailの号数(今号は202号) ③お名前 ④貴社名 ⑤貴社ご住所 ⑥TEL ⑦ご利用頂いているダイオースの商品 ⑧いつも飲んでいるコーヒー ⑨弊社担当営業所 ⑩弊社担当者 ⑪商品や「D-mail」に関するご意見・ご要望をお書きの上、官製ハガキ、当社ウェブサイト(https://www.daiohs.co.jp)、または下記応募用紙を担当にお渡しなど、いずれかにて応募ください。厳正なる抽選の上、当選された方には担当者が景品をお届けします。

宛先 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-7-12 丸の内サシアタワー14階
(株)ダイオース ジャパン「D-mailプレゼント」係

締め切り 2023年10月11日消印まで有効

※お客様からお寄せいただいた個人情報、投稿作品のご紹介、プレゼントの抽選及び発送以外には利用いたしません。前号クイズの答え▶Vol.201の答えは3の「エチオピア」でした。

▼ 皆様の声をダイオースにお聞かせください!! ▼

D-mail Vol.202

●クイズの答え ●お名前 ●貴社名

●貴社ご住所 TEL ()

●ご利用頂いているダイオースの商品 ●いつも飲んでいるコーヒー

●弊社担当営業所 ●弊社担当者

●商品や「D-mail」についての感想・要望・オフィス川柳

表紙の器プレゼントに応募
(ご希望の方は□内にチェックを入れてください)



地球環境にやさしい印刷
方法で作成されています

D-mail 第202号

発行所/株式会社ダイオース ジャパン
ダイオースOCSチェーン本部
発行日/2023.9.11

Daiohs

日本の名城めぐり 第46回 岩国城



育 児休職から1年半振りに職場復帰しました! その間育児しながら「今月のD-mailの表紙、なんのスィーツだったかな?」と恋しかったです! D-mailを読みながら徐々に飲むコーヒーは格別です! (北海道 高島様) 編集部▶お楽しみですね! (♡ ◡ ◡) として育児休暇中も思い出していただいて……ありがとうございます! より一層張り切ってお届けしていきたいと思っておりますので、これからもダイオースのコーヒーとともに、D-mailをお楽しみください! (♡ ◡ ◡)

み なさん、現場に出て、疲れて帰ってくるので、コーヒータイムが、楽しみたいです。エスプレッソマシンに変えてから、自分の好みで味を変えられるのが、気に入っているとの事です。担当者の方とお話していると、パワフルで刺激をたくさんもらえて、がんばろう! と思っています。(徳島県 川崎様) 編集部▶弊社のコーヒーをご愛飲いただきありがとうございます! (♡ ◡ ◡) 自分好みの味に出会うとテンション上がりますよね! ですので私達もお客さまとお話しすることでたくさん刺激をいただき、パワーが溢れてがんばる源となっております! (♡ ◡ ◡)

From User's Voice Mail

編集部に寄せられた皆様からのお便りを紹介します
コメント採用された方には
もれなく粗品をプレゼント!

私 は、当社に入社して10年になります。その時より、ダイオースさんのご担当は同じ方です。ほかの業者さんは、担当がころころ変わりますが、10年以上同じ方が担当していただけていることに、あらためて安心感を感じています。これからも宜しくお願い致します。(神奈川県 長田様) 編集部▶「安心感を感じる」……とてもうれしいお言葉です! (♡ 伸) ルート冥利に尽きます! こちらこそこれからも末永くお付き合いいただけますよう、宜しくお願いいたします!

表紙の器を1名様に
プレゼントします!



今回の表紙で使われた器をプレゼントします。ご応募される方は専用の応募欄にチェックをしていただくか、「表紙の器プレゼント希望」と書いてご応募ください。
※実際に表紙撮影に使用した器です。

ここがツボ

ガンコな便秘でお腹がはって不快

第14回

「神門」



神門

手のひらを上に向けたときに手首の横シワ上の小指側で、骨と筋のあいだのくぼみにあるツボ。親指を立てくぼみに入れ、グリグリと左右に動かす。

鍼灸師 諸岡那奈
https://himalayanogshala.com/



山口県の最東部に位置し、山・川・海など多様な地形をもつ自然に恵まれた色彩豊かで情緒ある街、岩国市。幸運を呼ぶ守り神・シロヘビや名勝・錦帯橋で知られています。その美しい五連アーチの木造橋を渡り、古い街並みや吉原公園を楽しみながら、奥にあるロープウェイで山頂へ——待ち構えるのは白壁が美しい威風堂々たる「岩国城」。中国地方の覇者といわれた毛利元就の孫にあたる吉川広家が、蛇行を繰り返す錦川を天然の外堀にし、標高約200メートルの山の上に築いた城です。三層四階の天守が特徴的で、三重目か下層よりせり出した南蛮造りと呼ばれる珍しいデザイン。最上階からの眺望はすばらしく、吉原公園、城下町、錦帯橋から市内三面、航空基地や空港、瀬戸内海の島々や四国、宮島まで一望できます。山が暗闇に包まれる夜、ライトアップされた城は、まるで宙に浮いているかのように見えてじつに神秘的。

名橋の奥に建つ不思議な城

コーヒーの知識を深める コーヒー豆の個性

コーヒー豆にはたくさんの種類があり、育った土や環境によって香りや風味が異なります。ふだん何気なく飲んでいるコーヒーがどこの国のコーヒー豆か想像しながら飲むのも楽しいものです。そこで、コーヒータイムをより豊かにするために、コーヒーの個性を国別で紹介합니다。いま人気のスイーツと合わせてお楽しみください。



エチオピア

一番の特徴は上質な甘い香り。フルーティーなやわらかな酸味とコクがある

おすすめスイーツ

ベリー系の酸味とトロリと濃厚なチョコレートが浅煎りのエチオピアに豊かな余韻を残す**フォンダンショコラベリーソース添え**



ベトナム

香ばしい香りと力強い苦味と渋み特徴で、コンデンスミルクを入れて飲むのが一般的

おすすめスイーツ

豆乳のやさしい甘さがベトナムのコクに寄り添い、フルーツや小豆などの多様な味で飽きず楽しめる**豆花(トウファ)**



コロンビア

甘い香りとしっかりした酸味とコク、重厚な風味

おすすめスイーツ

カリカリと香ばしいキャラメルの苦みと、もっちりとした生地から香るラム酒のアクセントがコロンビアの酸味を引き立てる**カヌレ**



ケニア

焙煎度により味が変るのが特徴。浅煎りはフルーツのようなさわやかな風味で後味すっきり。中～深煎りは香りや苦味、コク、やさしい甘みが前面に出てくる

おすすめスイーツ

バリエーションが豊富なコーヒーには、筒状のクッキー生地のにリコッタチーズのクリームを詰めた**カンノーロ**



メキシコ

酸味と甘み、香りのバランスがとれた上品なコーヒー

おすすめスイーツ

コクがあるのにさっぱりとした後味のメキシコには、シロップの甘さとナッツの香ばしさが絡み合う激甘な**パクラヴァ**



グアテマラ

甘い香りとしっきりとした酸味、さわやかな後味が特徴的。

おすすめスイーツ

グアテマラの強い酸味との三位一体を楽しむ、チョコレートでコーティングしたデニッシュ生地にクリームを詰めた**ニューヨークロール**



ブラジル

香りの甘さが軽快で、シャープな苦味とさわやかな酸味のバランスがとれたコーヒー

おすすめスイーツ

コーヒーの酸味が苦手な人でも飲みやすいブラジルには、フルーツのほのかな酸味でコーヒーを補完する**フルーツ大福**



スイーツを紹介してくれたのは……

長谷川美幸さん

吉祥寺の老舗喫茶でネルドリップを習得。その後珈琲専門店の焙煎士を経て独立。四刻時珈琲として自家焙煎でのネルドリップ抽出で週末珈琲屋を営む。



ダイオーズの新商品

Premium

～生産者の顔が見えるシングルオリジンシリーズ～

PEÑA BLANCA ペニャブランカ

GUATEMALA SANTA ROSA



中煎り

ミディアムロースト
～華やかな甘み

春風のような華やかで心地良い風味が口全体に広がり、「さくらんぼ」のような爽やかな甘さの余韻が特徴の一杯です。



深煎り

シティロースト
～穏やかな苦み

穏やかな苦みとともに「アーモンド」のような甘さが広がり、長く続く余韻が特徴の一杯です。ミルクメニューやアイスコーヒーにおすすめです。

ペニャブランカ農園

スペイン語で「白岩」にその名を由来するこちらの農園は、有機物質が豊富な火山性の石灰岩の土壌であり、標高が高いことで昼夜の寒暖差が大きくなるため、高品質なコーヒーチェリーが熟す条件が整っている農園とされています。

