



コーヒーの木の盆栽。器も
コーヒーの抽出かすを練り
込んで焼いている信楽焼き

ショールームのテイastingカ
ウンター。150種類のコーヒー
と50種類のコーヒーマシンがあ
り、試飲ができる

慈恵 エリア UCCコーヒーアカデミー

Map >> 41

コーヒーを学べる、 味わえるスポット

コーヒー好きにはたまらない空間だ。コーヒーアカデミーのセミナーは一般顧客向け、UCCグループの取引先企業の社員研修、UCCグループ社員向け研修と3つに分かれ、年間1万人以上が受講している。段階的・体系的にコーヒーについて学べるコースが用意されていて、初心者向けの体験セミナーでは、コーヒーのいれ方やコーヒーと食べ物の相性を考える「フードペアリング」の考え方などを学ぶことができる。段階を経てスペシャリストコースになると、開業に必要なカリキュラムが用意されている。すべてのカリキュラムを終え、認定試験に合格した方には、「コーヒープロフェッショナル」という認定証が授与される。

コーヒー以外にも「紅茶セミナー」や「日本茶セミナー」、「ワインとチーズセミナー」、今流行のSNSに食べ物のきれいな写真を掲載するための「写真セミナー」と多種多様なセミナーが開催されている。「紅茶セミナー」では、日常、コーヒーを飲まない方も興味を持てるようにと、紅葉とともに、コーヒーの様々な魅力を紹介している。

また、ショールームには家庭用・業務用含めて150種類のコーヒーと、壁際には50機種のコーヒーマシンがあり、いろいろなコーヒーとマシンの組み合わせでの比較試飲ができる。このショールームは通常は入出できないが、期間限定イベント(不定期)では一般公開しているので、HPもチェックしたい。



こちらは40年もの
コーヒーの木

イベントの様子。様々なイベントがあり、年に1回、ハワイのコーヒー農園への視察ツアーも行われている



コーヒーは豊富なラインナップが揃っている

📍 東京都港区新橋6-1-11 Daiwa御成門ビル
☎ 03-5400-5705
🕒 [火~土] 10:00~18:00 📅 日曜・月曜
🌐 <http://www.ucc.co.jp/academy/index.php>
🚇 都営地下鉄三田線「御成門」駅から徒歩1分

慈恵エリア

新橋駅から少し離れたこのエリアには
長い歴史を持つ東京慈恵会医科大学(病院)が存在する。
周辺にある魅力的なスポットを紹介しよう。

慈恵 エリア 荒井商店

Map >> 40

オーダーメイドで 味わうペルー料理

本格的なペルー料理を味わうことができる荒井商店は、お客様に合わせた料理にこだわり、「ほぼオーダーメイド」だという。前日までにお客様の予算と要望を聞いて、市場で仕入れをしている。その中で人気のメニューがセビーチェ。これは魚介類を現地産の唐辛子とコリアンダーとレモンでマリネにしたもので、90パーセント以上のお客様が食べている。ただし、「オーダーメイド」のため提供の仕方はテーブルによって違う。満足感が得たいお客様にはボリュームを重視し、お酒のお供として楽しみたい人にはおつまみとして提供する。気候の違いにより日本では手に入らない食材もあるが、荒井商店ではペルーらしさを出すべく、唐辛子は現地産を使用。ペルーには数えられるだけで250種類を超える唐辛子があり、料理によってそれを使い分けている。



こちらは女性に一番人気の「セビーチェ」。いわゆる魚のマリネだ



◀ 男性に一番人気は肉と野菜を炒めた「LOMO SALTADO(ロモサルタド)」
▼ お店の名前はかつて釣具のりールを作っていた頃の名称。店主は和竿の老舗「東作」で習い、竿を作っていた。お店の看板も手作り

📍 東京都港区新橋5-32-4
☎ 03-3432-0368
🕒 [月~土・祝祭日] 11:30~15:00、18:00~23:00
📅 日曜
🚇 都営地下鉄三田線「御成門」駅から徒歩6分
都営地下鉄大江戸線「大門」駅から徒歩9分