

自分に合った珈琲豆を探してみませんか？

ホームガス課 中下 裕司

皆さんこんにちは、ホームガス課の中下です。

今回は、いつもガスをご使用いただいておりますお客様で、自家焙煎珈琲豆専門店を経営されている珈珠舎（こだまや）さんのお店をご紹介させていただきます。

お店は2022年オープンで、阿山中学校の向かいにあるのですが、道路からだと正直通り過こしてしまいそうな、隠れ家的な場所にあります。

黄色の幟旗が目印で、黄色の旗が立っている時が営業されております。

お店の裏側には焙煎機があり、店主の河毛さんが仕入れた生豆を焙煎して珈琲豆を販売されております。

豆はエチオピア、コスタリカ、グアテマラ、コロンビアなど様々で、生産地の紹介や品種、農園名、生産処理なども詳しく教えて頂けます。

珈珠舎（こだまや）さんは、珈琲に興味がある人におすすめの珈琲豆販売店です。

河毛さんは、珈琲好きが高じてJCQAコーヒーインストラクター1級、生豆鑑定マスターの資格取得やジャパンハンドドリップチャンピオンシップ全国8位などの経歴があり、珈琲知識はピカイチで、珈琲の事を語ると目が輝いているのが印象的です。

最近、私も夕食後に珈琲を飲む習慣になっています。実際、河毛さんに美味しい飲み方など教えていただきました。

お店でグアテマラとエチオピアの2種類の豆を挽いて頂き、香りや風味の違いなど素人ながら貴重な体験をさせていただきました。

豆は100グラム単位での販売をされており、喫茶店ではありませんが店内で珈琲を飲むことができます。河毛さんに相談しながら自分好みの豆を探してみたいかでしょうか。



自家焙煎珈琲豆 珈珠舎(こだまや)
店主:河毛卓さん
住所:三重県伊賀市千貝19-1
営業時間:12:00-17:00
定休日:火曜日、水曜日



グアテマラ(左)とエチオピア(右)



黄色の旗が目印。旗が立っていれば営業中。



店内



焙煎機

アポロ新聞

令和6年
24年7月3日
改刷予定

新紙幣に導入される
150年以上にわたり培った偽造防止技術とは

代表取締役 家喜 正治

歴史的な円安相場や日経平均株価の上場来高値更新など
2024年に入りお金に関するニュースが多いように感じます。
そんな中で約20年ぶりに日本紙幣が改刷予定です。
これまでも印刷技術大国として紙幣の偽造防止技術には力を入れていましたが、
今回はどのような進化があるのでしょうか。今回はそんな話を紹介いたします。



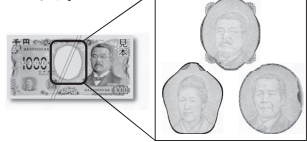
新紙幣のデザイン

	新千円札	新五千円札	新一万円札
表			
裏			
表肖像	北里柴三郎 (きたさと・しばさぶろう) 当時恐れられていた 伝染病について研究	津田梅子 (つだ・うめこ) 明治時代 女性の教育に尽力	渋沢栄一 (しぶさわ・えいいち) 明治時代 日本経済の基礎を構築
裏図柄	富嶽三十六景 「神奈川沖浪裏」 日本を代表する北斎の浮世絵	藤の花 日本では古くから 広く親しまれている花	東京駅丸の内駅舎 歴史的建造物で 重要文化財に指定されている

新紙幣の偽造防止技術

高精細すき入れ

現行の「すき入れ」に加えて、新たに高精細なすき入れ模様を採用しました。肖像の周囲に、緻密な点線で構成した連続模様が施されています。



3Dホログラム

ストライプ型のホログラムを新たに採用しました。3Dで表現された肖像が回転する最先端技術を用いています。この技術の銀行券への採用は世界初です。



五千円札、一万円札も同様にホログラムが採用されています。

おわりに

お札を傾けると裏面に「NIPPON」の文字が見える潜像模様や、左右両端の余白部分にピンク色の光沢が見えるパールインク、図柄を触るとザラザラする深凹版印刷などの従来技術は引き続き採用されます。新紙幣が手元に渡った際にはぜひ一度自分の目で体験してみてください。

引用：国立印刷局「新しい日本銀行特設サイト」 https://www.npb.go.jp/ja/n_banknote/