

ITALIA ESPRESSO DAY 4.16



イタリアエスプレッソデーとは

1906年4月のミラノ万博でBezzera社がCAFFÉ ESPRESSOと表記したのが始まり。本来のイタリアエスプレッソとカフェの文化を発信し、豊かな生活を楽しむ空間、機会を提案する日として国際カフェテイティング協会イタリア本部が制定したエスプレッソの記念日です。
※イタリアでは4月の第2金曜日、日本では最初のイタリアエスプレッソデーとなった4月16日としています。

イタリアエスプレッソの美味しさを発信

エスプレッソの写真とハッシュタグをつけてSNS（facebook、twitter、instagram等）に投稿し、エスプレッソの美味しさを伝えよう！

【ハッシュタグ】

#エスプレッソ #Espresso #エスプレッソデー #Espressoday



Italia Espresso Day










Facebookもチェック



Italia Espresso Day

検索

本場イタリア文化を体感 イタリアエスプレッソを楽しもう！

-  **バール（カフェ）でイタリア気分**
バンコで飲むエスプレッソ。「エスプレッソ」の語源は「あなただけの特別な一杯」（諸説あり）。特別な一杯を淹れてくれるバリスタとの会話を楽しんでエスプレッソを飲んで本場イタリア気分。
-  **意外と少ないカフェイン量**
エスプレッソはじっくり長い時間で焙煎した豆を使用し、抽出時間が短く、うま味だけを引き出しているため、実はドリップコーヒーよりもカフェイン量が少ないです。
-  **エスプレッソでリラックス**
カフェインにはリラックス効果があるといわれています。香りを楽しめるエスプレッソを飲んでHAPPYな気持ちに。
-  **美肌GET**
新陳代謝を促進し、老廃物を排出する効果が。エスプレッソを飲んで美しく。
-  **ダイエット効果あり**
食後にエスプレッソを飲めば消化促進効果の期待あり！
-  **冷え性解消**
血液の流れを良くする効果があるといわれているカフェイン。ホッと温まりたい時にはエスプレッソで一息。
-  **集中力UP**
脳の活動を活性化させ思考力を高める効果があるといわれているカフェイン。エスプレッソを飲んで仕事に勉強に集中力UP。

あなたのエスプレッソはどこのエスプレッソ？！

～イタリア“香り”の旅をしよう～

エスプレッソにはロースト香、チョコレート香、花、果実、トーストの香りなど様々な香りを感じます。なんと！エスプレッソにはたくさんの香り分子が含まれており、イタリア北部、中部、南部と地域によって香りと味わいにも違いが。裏面のイタリアMAPを見ながらエスプレッソを飲んで「イタリアエスプレッソ“香り”の旅」をしてみませんか。



こんな香りのエスプレッソには要注意！



薬の香り、腐敗臭、草の香り、スモーク臭、汗臭、ピーナツ臭、カビ臭、酸化臭、よどんだ水の香り

イタリアンエスプレッソ： ルーツへの回帰

ほのかな酸味、
ほのかな苦味、
ヘーゼルナッツ、
アーモンド、クルミ、
ドライフルーツ、
ローストやスパイス

ほのかな酸味、
弱い苦味、
ヘーゼルナッツ、
アーモンド、
クルミ、ヴァニラ、
カカオ

苦味、ほのかな酸味、
ココア、ヘーゼルナッツ、
アーモンド、クルミ、ロースト、
香辛料のニュアンス

酸味、軽い苦味、
花やフレッシュな果実、
キャラメル、カカオ、スパイス

苦味、ほのかな酸味、
スパイス、ロースト、クルミ、
ヘーゼルナッツ、アーモンド

凝縮した苦味、
ロースト、
ヘーゼルナッツ、
アーモンド、クルミ、
スパイス、唐辛子、
リコリス(甘草)

