

Coffee Info

珈琲基本情報

Degree of Roast

焙煎による調整

珈琲基本情報

ブレンドコーヒー作りに関心している方は多いと思います。私もそのうちの一人です(^_^;) 「そんなこと当たり前」と思われる方も多いかとは思いますが、本日はブレンド作りの基礎をお伝えいたします。まず大切なのは「どんなコンセプトでブレンドをするか」という部分です。

例えば、

- ・ 目覚めの朝にガツンとくる **かつ** 価格は高すぎないコーヒー
 - ・ モカの香りを活かす **かつ** 価格は気にしない **かつ** 期間限定のブレンドコーヒー
- などのテーマです。

経験上、

- ・ テーマは多すぎても作りにくいですし、少なすぎても難しい
 - ・ 味のコンセプトを入れると、お客さんに説明がしやすい
 - ・ どんな状況で飲んでもらうか、というのも大切なポイントになってくる
- と感じておりますので、ぜひみなさんもテーマ作りの参考にしてみてください。



① ブレンドコーヒーに使用する生豆

- **アラビカ** (香り豊か) か **ロブ** (ボディーと苦味、より安価、エスプレッソのクレマが出やすい。)
- **ウォッシュド** (よりクリーン) か **ナチュラル** (より口当たりが柔らかい。)
- ※ **コロンビア系** (ボディー強い) か **中米系** (よりスッキリ系)
- ※ **ブラジル** (ナッツ系の香り) か **エチオピア系** (よりボディーある、モカ系)
- **南半球の豆** か **北半球の豆**
- ※ ↑ 全部北半球の豆だと産地期が重なり、ブレンドコーヒーの風味が大きく変わる危険性があるため、などをうまく分けたり組み合わせたりするとやりやすいです。

※オリジナルブレンド用に組み合わせやすい100gもご用意しております。

Hand Pick

ハンドピック

美味しい珈琲を作るために選べられない作業がハンドピックです。コーヒーの生豆も農産物である以上どんな高級な銘柄でも品質は決して一定ではなく、良い豆、悪い豆又は針金や石などが入っています。

この悪い豆(欠点豆やくず豆といいます。)はコーヒーの味に直接悪い影響を及ぼします。

また、くず豆の比率が多いと焙煎の最中に味を悪くする成分が釜の中に回り、焙煎した豆全部の味を損なうこともあるのです。

例えば、コーヒーカップ一杯分に使用するコーヒー豆が約50粒としてその中にこの不良豆が2~3粒入ってれば、味は変わってきてしまいます。

ですから、極力このくず豆を取り除くことが重要になるわけで、この作業をハンドピックと呼んでいます。

コーヒー豆は、収穫時期や年、又は仕入れた袋によっても品質の変動が大きい作物です。『品質の高い生豆』とは高価な物だけを指すのではなく、焙煎してよい味が出るもの、つまりは、くず豆を除いた生豆が良質である事が重要なのです。



くず豆を除いた豆それぞれが良質のものであれば雑味もですが美味しい成分も多く含まれることとなります。焙煎後には、もう一度焙煎してからしか分からないもの、生豆の時に取れなかった物をハンドピックしております。生豆を店頭において、お客様に見ていただいても恥ずかしくない、これが自分に恥じずにお渡しできる証と考えています。

焙煎の度合いのことを焙煎度といいます。

焙煎度の低いものを浅煎り、高いものを深煎りと呼び、浅煎りは薄い褐色で深煎りになるにつれ、黒褐色が強くなります。浅煎りは味や香りを感しやすく、深入りはより苦みを感じやすくなります。その他、粒度の設定、ブレンド比率などでも大きく変わります。

上記の部分が少しでも参考になれば幸いです。悩みながらも楽しくブレンドを作っていきたいですね！！

| | | | |
|------|--------------|----------|---------------|
| ● | ・・・ライトロースト | ●●●●●●●● | ・・・シティーロースト |
| ●● | ・・・シナモンロースト | ●●●●●●●● | ・・・フルシティーロースト |
| ●●● | ・・・ミディアムロースト | ●●●●●●●● | ・・・フレンチロースト |
| ●●●● | ・・・ハイロースト | ●●●●●●●● | ・・・イタリアンロースト |

※ ●●は焙煎の具合を数であらわしています。

Coffee Roasting recommended by Magellan's master

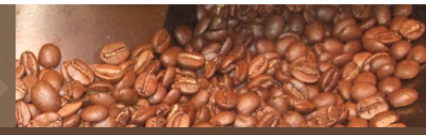
店主おすすめの焙煎

豆の種類などにより多少違いはありますが、一般的に焙煎は、基本的に浅めに焙煎をすれば酸味が強く感じ、深めにすればするほど苦味が増すといわれています。※詳細は以下の焙煎表・豆早見表をご参照ください。

当店では、お客様のご希望の焙煎具合に合わせ、300gからその都度焙煎をしております。オリジナルブレンド用に組み合わせやすい100gもご用意しております。

豆早見表 Coffee Bean Chart

苦味・酸味が一目でわかる！！
自分のお好みの味を探してみてください。



| ← 苦味 | | 中間 (バランス) | | 酸味 → | |
|---------------------|------------------------|---------------------|--------------|-----------|------------------------|
| ・トマジヤカロン・ シリアリアル | ・ドミニカAAA 手出し農薬 | ・まぐろブレンド | ・ブルーマンテンNo.1 | ・バハマ産高糖質 | ・パプアニューギニアAA シグロ |
| ・ゴロンマンデリン | ・ブルネアBB | ・ババ・アラビカ単山 | ・エクアドル | ・コロンビア | ・エチオピア |
| ・ペルー | ・エーロピアンBB | ・ブラジル | ・クレイトラウンテン | ・ブラジル中 | ・モカ |
| ・チンチャママイヨ | ・エチオピアBB | ・サントスNo.2 | ・エクアドル | ・マゼランBB | ・エチオピア・モカマタリ |
| ・イタリアンBB | ・ブラジル・セマード・ ロンドム/農薬 | ・ブラジル | ・アンデスマウンテン | ・モBB | ・メキシコAL |
| ・アイスBB | ・ブラジル・セマード・ サンクトニコ | ・ケユー/ITL | ・ブルーマンテンBB | ・ホンジュラスHG | ・エスバニエ農薬 |
| | ・ブルネアアイスBB | ・ブルマンテンBB | ・ブルーマンテンBB | ・グアテマラ | ・コスタリカ |
| | | ・ブラジル・サンマリノ カドレイ | ・けやきBB | ・エクアドル | ・コロンビアマンテン |
| | | ・ブルネア | | ・エクアドル | ・タンザニアAA・キホー ムリン/農薬 |
| | | ・BB | | | |
| | | ・コロンビア・スプレモ | | | |

[BB:ブレンド HG:ハイグロン AL:アルトゥーラ]



お気軽にお問い合わせください。
TEL : 048-297-6739