

小川珈琲学習会開催 (北・福島地域活動委員会)

2026年4月8日(水)

参加者20名



本日の飲み比べ3種



ペーパーのセットから粉の量、お湯の温度、注ぐタイミングなど吉岡さんの軽快なトークで説明していただきました♪♪

《小川珈琲の品質管理》

- 1、タイプ選び
世界中の国や地域・農協・農園で豆を選ぶ
- 2、原産国での貯蔵管理
- 3、入港時の変化テスト
- 4、工場入荷時テスト
入荷した生豆を全麻袋から抜き取り入港時と変化していないかチェック
- 5、焙煎直後テスト
- 6、最終製品テスト

全ての段階でカップテイスターによる厳密な味覚テスト!!

小川珈琲では焙煎・ブレンドをこちらの方法で行っています。手間は掛かるけど、一定の味を保つことができます。

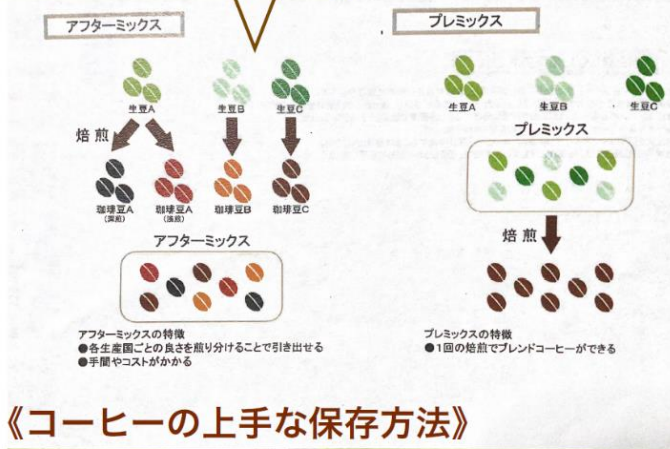


30秒蒸らして...

もうフィルター外しても良いかも...

《焙煎・ブレンド》

コーヒー豆の味の特徴は産地によっても異なり、それぞれの特徴を引き出すのも焙煎が大きく関係しています。味と香りを創造し品質を安定させるため、コーヒーを数種類組み合わせ合わせてブレンドします。ブレンドすることで1種類の豆では出せない新しい香りや酸味・苦味・甘味などの味の調和を引き出します。こうして焙煎・ブレンドすることで、小川珈琲の味を創り出しています。



《コーヒーの上手な保存方法》

*直射日光に当てない

紫外線が当たるとコーヒーの劣化が早まります。また日光で温度が上がると酸化が進み、鮮度が落ちてしまいます

*密閉容器に入れる

酸素に触れないように袋を密封し透過性のない密閉容器に入れます。容器は量に適應した大きさのものを選びましょう

*高温多湿の場所は避ける

コーヒーは湿気を吸収すると、味と香りが劣化します。また急な温度変化も品質劣化のもと。温度・湿度の変化が少ない場所で保存しましょう

手間と時間をかけて創られたコーヒー。保存方法をちゃんと守らないとせっかくの味も香りも台無し!!

《冷凍保存の注意点》

- *冷凍庫に入れる場合、1回分の使用量に分けて保存し冷蔵庫で解凍してから使用する
- *一度冷凍庫から出したコーヒーはその都度使い切る
- *湿気を吸収するので解凍したコーヒーを再び冷凍することは避ける
- *冷凍庫の湿気・臭いを吸収してしまうので、蓋をしっかりと閉め密閉する

