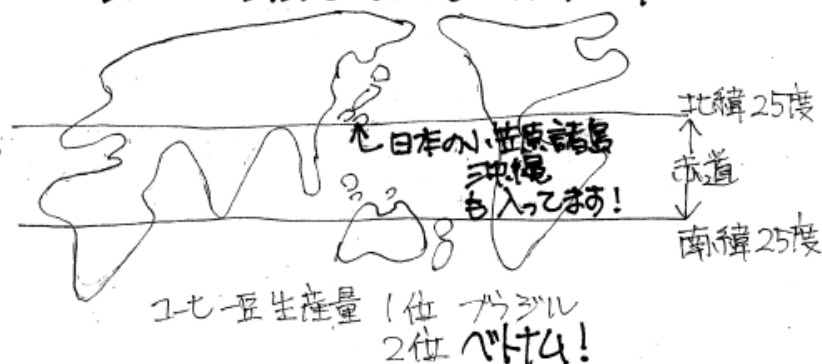
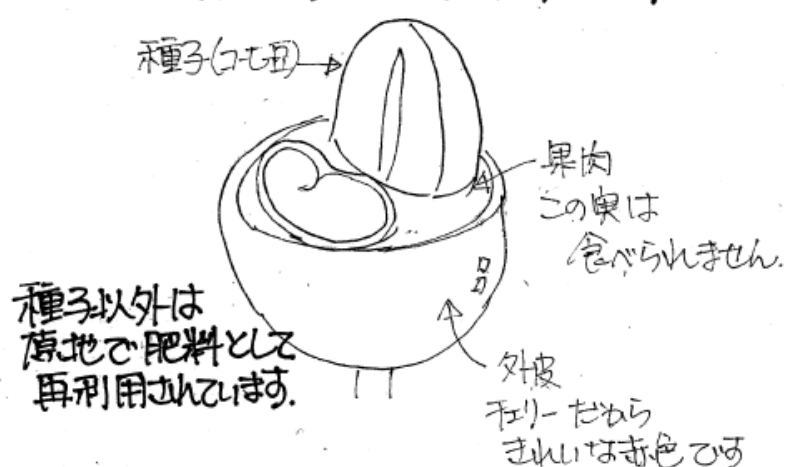


コーヒー豆からSDGsを学ぶ 小川珈琲見学に行きましょう!

☉ コーヒー生産地はコロンビアの中



☉ コーヒー豆はコーヒーチェリーの中



小川珈琲のこだわり

1. 生豆の仕入れ: 商社を通じ農園と直接コミュニケーションをとることがあるそうです = 100年後の未来へつなぐ
2. 焙煎とブレンド: 各産地の豆の特徴や長所を引き出す = 「おいしい」にこだわる

☉ 品質管理も入念です(空輸時・貯蔵管理時・入港時・入荷時・焙煎直後)何回もcheck



焙煎・ブレンドにもこだわりがたくさん

- アフターミックス: 数種類の豆を別々に焙煎してブレンドする → 無数の組み合わせができる
 フレッシュミックス: 数種類の豆を一緒に焙煎する → 1回の焙煎でブレンドコーヒーができる

お値段 お高めは
こちら

お値段 お手軽は
こちら



おいしいコーヒーの抽出方法も
教えて頂きました。

開封したら
酸素にさらさないよう
密閉容器で保管



参加者の感想

豆の保存方法
ペーパーフィルタのやり方など
今まで勉強していたので
これからはちゃんとしていきたい☺

生産国1位がブラジルなのは納得だが
2位がベトナムなのがびっくり!

ちゃんと学ぶことは大切だと思った

お問合せ先 おおさかパルコープ 組合員サービスセンター

TEL: 0120-299-070 FAX: 0120-299-230

携帯からは: 072-856-7671 (有料)

(受付時間 火~金: 9~18時 月・土: 9~17時)

※受付させていただいた個人情報に関してはこの取組み以外に使用いたしません。

東山・高野道東パル委員会