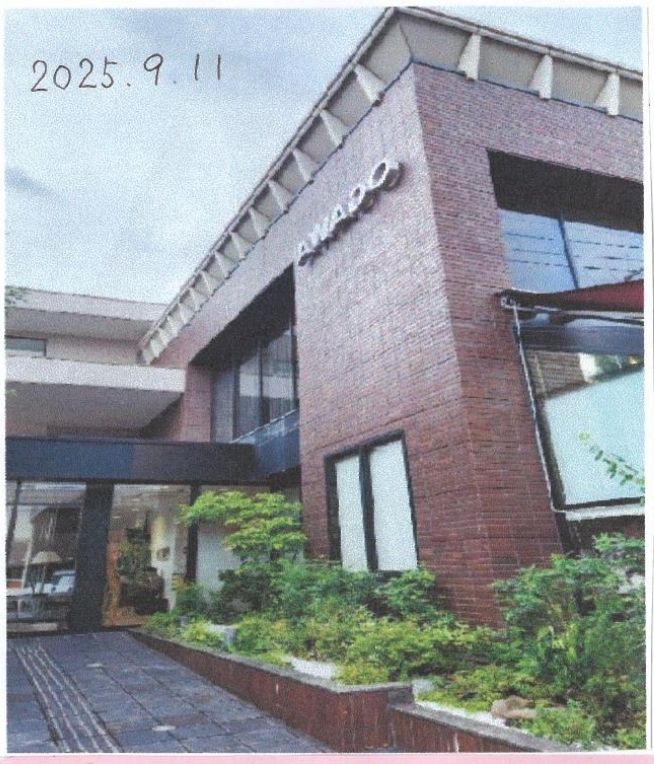
1361・1055・1154表　12/1～12/5

北・木屋・石津香里パル委員会

小川珈琲本店でコーヒーの アレコレについて学習してきました！



小川珈琲の京都本店について

- 有機（オーガニック）コーヒーの国内企業シェア第1位！
- 京都本店にはコーヒーの学習会専用ルームがあり、カフェやレストランも併設され、ケーキやコーヒーパン、焼菓子なども販売されています

初耳ポイント！

① コーヒーは農作物なので気候・環境に影響されるとのこと!!
→ 毎年独自の基準で生豆を選び仕入れにこだわっているそうです

② 焙煎ブレンド方法もつっあるんですって!!!

コーヒー豆のプレミックス
焙煎する前に複数の生豆をブレンドしてから焙煎する方法
＊一度に焙煎するため効率的
＊ただし豆の種類ごとに最適な温度が違うので味のバランスがとりにくい

コーヒー豆のアフターミックス
豆をそれぞれ焙煎した後にブレンドする方法
＊各豆をそれぞれ最適な状態にブレンドできる
＊豆の特徴を活かしたブレンドに仕上がる
＊手間はかかるが品質の高いコーヒーが作りやすい

初耳ポイント②

- コーヒードリッパーの穴の形や大きさで、味の安定感や抽出のしやすさが変わる
- メリタ式ドリッパーは安定していて簡単

おいしいコーヒーを淹れるコツ

- フィルターをドリッパーにしっかりフィットさせる
- フィルターにお湯をまわしかけ紙のニオイをとる
- コーヒー粉を入れたら平らにならす。
- お湯の温度は85～95℃が理想

カップに湯をそそげば約10℃下がるヨ

寝屋川西地域　北パル委員会