

はじめまして晩秋です

こんにちは。晩秋のマスター、堀江幸一です。先日、晩秋をオープンしまして、多くの方にご来店いただき、誠にありがとうございました。オープン時にチラシを入れてなかったのが、100名近いご来店に正直ビックリしてしまいました。

少し挨拶が遅れましたが、この機会に自己紹介させていただきます。堀江幸一、30歳です。開店まではコーヒー会社に勤務していました。コーヒーが好きで入社した会社で、それまでも喫茶学校に通ったりとかしてたんですが、まあ、それはさておき。その会社はなかなかこだわってまして、味の面で正しく評価されたコーヒーをコーヒーの生産地から直接買い付けることをやってました。ご存知の方もいらっしゃると思いますが、コーヒー豆は生産国で味の面で分けられているわけではありません。だいたいコーヒー豆の粒のサイズや、収穫された標高で規格付けされているのがほとんど。つまり、規格で買っている流通では味の幅が求められていないのです。農園指定や〇〇マウンテンという特定の銘柄を買い付ける方法もありますが、コーヒーが農作物で出来不出来がある以上、それもあまりいい方法ではありません。となると、自身のカップテイ스팅力を高めて、農園名指定で毎年毎年、味を見て比べていくしかないのです。

そのコーヒー会社の協力を得て、晩秋には良質のコーヒー豆が入ってきています。そのコーヒーの良さをよりわかっていただくには、フレンチプレスが必須です。本当の高品質コーヒーというのは、風味に特徴があり、フルーティーな甘味があります。みなさんにも感じていただけてますでしょうか？