

臨時休業のお知らせ

誠に勝手ながら、5/15（日）お休みを頂きます。

大変ご迷惑をおかけしますが、何卒よろしくお願い致します。

「From seed to cup」について

スペシャルティーコーヒーを扱う際に「From seed to cup」という言葉がよく使われます。直訳すると「一粒の実から一杯のコーヒーまで」という意味になります。

晩秋通信 10号で記述したように、風味豊かなスペシャルティーコーヒーの栽培には大変な手間がかかります。しかし、それだけでその風味が活かせるわけではなく、保管（生豆、焙煎豆共に）、焙煎、粉碎、抽出といった様々な要因をしっかりとしていかなければ、お客様の口にするコーヒーに際立った風味が出てきません。

とりわけこの中で大きくウェイトを占めるのが焙煎です。

スペシャルティーコーヒーは完熟コーヒーチェリーを摘んでいるわけですから、熟度が非常に高く、その種子であるコーヒービーンズも身がしまっていて硬く、含有する水分の量も非常に多いのです。（グアテマラやケニアは生産地域の標高が高いため、とりわけこの特性が顕著です。）

そこで焙煎するなかで、水分をじっくり抜いていく工程が必要になってきます。弱火でじっくりと時間をかけて、豆の芯まで熱を入れていくわけです。

この工程が非常に難しく、スペシャルティーコーヒーに携わるコーヒーロースター（ロースター = 焙煎業に携わる企業、個人）を悩ましている部分です。どのロースターさんも、今のやり方に完全に納得しているわけではなく、もっと成分を発達させられないか、もっと風味を引き出せないか、試行錯誤しています。

晩秋も上尾のコーヒー好きのお客様にもっと美味しいコーヒーをご提供できるよう、いろいろチャレンジしています。「コーヒーは芸術」という言葉が昔、使われていましたが、それこそ飲んで感動してもらえるようなコーヒーをご提供していけるよう、これからも努力してまいりますので、温かいご支援のほど、よろしくお願い致します。

さて、そんな焙煎のチャレンジの一環として、深煎りの焙煎を変えました。煙にまかれず、こげつかないように焙煎の度合いを下げ、火力の調節も加えています。以前よりスッキリしていて、風味が出ていると思います。是非、お試しく下さい。