

晩秋通信～

18号 (2005.11)

晩秋からのお知らせ

- ・平成18年1月より、店内全席禁煙とさせていただきます。ご協力よろしくお願ひします。
- ・11/8 (火) と11/9 (水) は当店の都合により18時閉店とさせていただきます。
- ・エルサルバドル・モンテシオン農園の今年収穫された新豆が入荷しました。農園主ルイス・ウルティアさんの品質向上が実を結び、昨年より更に品質がアップしました。昨年のもものより少し値段が上がってしまいましたが、フレーバーが更に豊かになりました。今年
今年のモンテシオンはミルクチョコレートのフレーバーが出ています。
エルサルバドル・モンテシオン 250g パック 1000円 500g パック 1600円
- ・エチオピア・モカがデルガゴから新豆のハラール・キャメルに切り替わりました。
- ・ラスナ・マンデリンが販売終了致しました。それに伴い、曙ブレンドの配合内容が変わりました。
- ・ドミニカ・コンスタンサ、グアテマラ・エルタンボアもう少しで販売終了です。

保存、抽出について

16、17号でスペシャルティコーヒーの少し固いお話が続いたので、今回はお客様の手に渡ってからのコーヒーについて説明したいと思います。

豆か？粉か？

コーヒー豆をお買い上げ頂く際、豆のままか、挽いて粉にするか、お選び頂きますが、風味の保ちという面では豆の方が圧倒的に上です。

粉は豆より表面積が大きいので、空気の触れる部分も大きく酸化も早く、また香り成分であるアロマの放出も早くなります。

飲まれるその都度、ミルで挽かれるのが一番だと思います。プロの中でも、人によってコーヒーに対する考え方は様々ですが、豆と粉に関して言えば「粉のほうがいい」という人はいません。「コーヒーを淹れる」というアクションと「コーヒー豆を挽いて粉にする」というアクションを1つのアクションと捉えている人はかなり多いと思ひ

ます。美味しいコーヒーを飲むために「淹れるたびに豆を挽く」これは基本と言っていいと思います。

保存方法

では、次に購入したコーヒーをどう保存したらよいか説明したいと思います。陽の当たらない場所で常温保存か、冷蔵庫や冷凍庫に入れて保存か、プロの人でも考え方で大きく違いが生じるところです。

真空パックも封を開けたら真空ではなくなりますし、1週間で購入した量を飲みきるというのも少し無理があります。(そもそもコーヒーはそんなにせかせか飲むものではないと思います。もう少しゆったりと楽しみたいものです。)

常温だと酸化するペースが早いように感じますし、冷蔵、冷凍保存はプロのなかでも結露や吸湿で風味を損ねるといふ人がいます。人によってこれはまちまちなので、これで正解というのはないというのが正直なところだと思います。

そういった色々な声もありますが、晩秋はやはり冷凍保存をお勧めしています。ただ、結露や吸湿の問題がありますので、使う分だけ出して残りは冷凍庫に戻す、そして保存は密封のうえで行うとよいと思います。冷凍保存にしたり常温保存に戻したり、出し入れが多いと風味が落ちますのでその点ご注意ください。

保存方法別に保存期間をまとめてみました。ただ、これはこの期間内だから大丈夫というものではなく、基本はあくまでこまめにお買い上げ頂く事が大事だと思います。

	常温保存	冷凍保存
豆	2～3週間	2ヶ月
粉	3～5日	2～3週間

注：この保存期間は絶対的なものではなく、晩秋の考えるおいしくコーヒーを飲める期間です。

抽出方法

抽出方法については、焙煎が適切に行われていればどんな抽出方法でもおいしく飲むことができると思います。スペシャルティコーヒーは基本的に悪い味がないので淹れ方でまずくなることはないと思います。乱暴な淹れ方でもそれなりにおいしいとは思いますが、ただ、紙や布漉しだとどうしてもコーヒーオイルがカットされてしまうので、豆のもつ風味が十分に液体に出せないという傾向があります。より美味しく飲んで頂くために、できるだけフレンチプレスで飲んでいただきたいというのが、晩秋の気持ちです。さて、次のページでプレスによる抽出方法を一気にご案内いたします。

フレンチプレスを使ったコーヒーの淹れ方

紅茶の器具として有名なプレス。本来はコーヒー抽出をメインにした器具でした。フランスの一般家庭ではこのプレスの普及が高く、フレンチプレスと言われる由縁となっています。この10年で日本に進出してきたシアトルズ系コーヒーショップは、高品質コーヒーの風味をより出すためにこの抽出方法を提案。この数年で興ったスペシャルティコーヒー市場で一気に着目されはじめた抽出方法です。



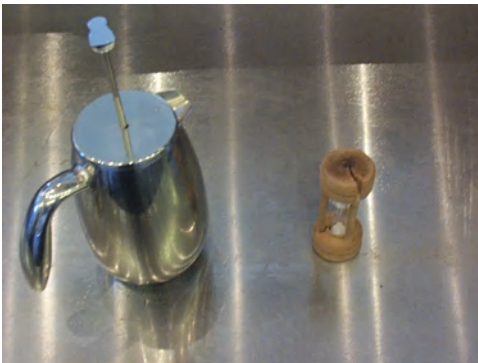
- ①人数分の粉を入れます。粉は荒挽き。1杯分につき10g(一般的なメジャースプーン一杯分)使います。



- ②沸騰したてのお湯を勢いよく注ぎます。

一杯分で180~200cc使います。

ドリップだと粉が暴れないように沸騰したお湯を湯冷ましさせて使いますがプレスは時間をかけて抽出するので、完成時に冷めないよう最初から沸騰したものを使って大丈夫です。



- ③そのまま3~4分漬けます。



- ④時間がきたら、プレスします。写真ではサーバーに一旦移していますが、そのままカップに注いで頂いてOKです。あまり長く漬け過ぎると抽出過多になり、余分な味まで出てしまうのでご注意ください。上澄みだけを注ぐようにして、抽出過多気味の最後らへんの(下の方の)液体は注がずに捨てた方がいいようです。