



珈琲時間をつくりませんか。  
リラクセスできる充実した  
珈琲時間をつくりませんか。

家でも豆や器具に  
こだわりをプラスして。  
ゆっくり味わったり  
プロが淹れる本格珈琲を  
包まれてほっとひとときを。  
そんな時こそ、珈琲の香りに  
お疲れモードになっていませんか？

# 珈琲時間

至高の香り  
味わって  
ちよっとブレイク



新生活でこれまでとは違う環境の変化や、  
春特有の寒暖の差で、

## 焙煎について

収穫された生豆は淡緑色をしていて、このままでは味も香ばしさもなく、飲むことはできません。煎ることで、生豆に含まれる成分が化学変化をおこし、コーヒー独特の風味が生まれます。このコーヒーの生豆を炒る加熱作業のことを「焙煎」といいます。豆のポテンシャルに加え、焙煎度合いで味が決まると言われるほど、焙煎は大事な工程です。焙煎時間や熱のかけ方によって風味が変わるので、気温や湿度、豆の状態を見ながら排気や火力を調整していきます。主に焙煎機は、深煎り向けの「直火式」、浅煎り・中煎り向けの「半熱風式」「熱風式」があり、同じ豆でも味わいが変わるのが焙煎の面白さです。

自家焙煎珈琲店 Basic珈琲  
店長 坂原 健史さんに聞きました

Basic珈琲では、直火式焙煎機を使用し、ハイロースト(中深煎り)やシティーロースト(深煎り)を提供する。

## コーヒーの飲み方

### いろいろ

【アメリカンコーヒー】  
浅煎りの豆を使用したコーヒー。苦みよりも酸味が強く比較的ライトな味わい。

【エスプレッソ】  
深煎りのコーヒー豆を使用し、マシンを使って高い圧力をかけて抽出したコーヒーのこと。小さいサイズのカップで飲む。お湯割りにしたものは「アメリカノ」。

【カプチーノ】  
エスプレッソに泡立てたクリーム状のミルクを加えたコーヒーのこと。カフェラテよりも泡の量が多いのが特徴。チョコレートパウダーなどで風味付けすることも。

【マキアート】  
エスプレッソに泡立てたミルクを注いだもの。イタリア語で「しみのついた」という意味でコーヒーに注いだミルクのあとがしみに見えることから名付けられた。

【カフェラテ】  
エスプレッソにミルクを混ぜたもの。一般的にコーヒーとミルクの割合は2:8。カフェオレよりも深みやコクがある。

【カフェオレ】  
ドリップコーヒーにミルクを混ぜたもの。一般的にコーヒーとミルクの割合は5:5。マイルドな味わい。

監修/ICHIRIN COFFEE 箕面本店

## 今さら聞けない!? コーヒーのイロイロおさらい

### コーヒーのはじまり

コーヒーのはじまりは、西暦900年ごろといわれています。当時は野生のコーヒーの種子を煮出し、薬として飲用されていたといわれています。日本には、江戸初期、鎖国時代の長崎出島で暮らすオランダ人に伝わりました。本格的に普及したのは開国した明治時代に入ってからといわれています。現在では身近な存在のコーヒーですが、当初日本人の味覚には合わなかったといわれています。その後、インスタントコーヒーの輸入の自由化や缶コーヒーの発売、喫茶店の誕生など、様々な飲み方で広がっていきまます。缶コーヒーが広まったのは、1970年の大阪万博の会場での販売がきっかけだったというの有名な話です。

## こだわりの豆と焙煎鮮度

本物であり続けるヒロコーヒー

コーヒー豆のわずか7~8%、各国最高品質の生豆をスペシャルティコーヒーのみを扱う同店。複雑な香味が特徴で、カップ一杯でも時間の経過とともに違った味わいが楽しめる。更に「鮮度」

にこだわる同店は、いながわ焙煎工場毎日焙煎を行い各店舗に配送。焙煎後9日以上経過した商品は販売しないという徹底ぶりだ。コーヒー好きに愛される本物のコーヒーをぜひ。

## お店で味わう

## オリジナルブレンドコーヒーと好相性なスイーツとの贅沢時間

注文ごとにエスプレッソマシンで一杯一杯抽出する「煎りたて、挽きたて、淹れたて」のコーヒーを提供。焙煎は神戸の名店「GREENS Coffee Roaster」が担い、香り高く深い味わい

が楽しめる。大ぶりのカップでサーブされる「オリジナルブレンド」(税別500円)が人気で、おかわりが半額なのも嬉しいサービス。好相性の自家製スイーツと味わって。

### HIRO COFFEE (ヒロコーヒー)

全20店

**伊丹いながわ店**  
伊丹市北伊丹5-15-1  
☎072-775-1030

**箕面小野原店**  
箕面市小野原西4-8-14  
☎072-726-1033

**豊中緑ヶ丘店**  
豊中市向丘1-7-1  
☎06-6850-8668

**千里阪急店**  
豊中市新千里東町1-5-1(千里阪急B1F)  
☎06-6836-1854

### ICHIRIN COFFEE 箕面本店

(イチリンコーヒー)

箕面市外院3-4-35  
営/9時~21時  
不定休 P有り

☎072-726-5206  
<http://ichirin-cafe.com/>

箕面山麓に佇むシックで落ち着いた雰囲気の内。一人でゆっくりと、友人との楽しい会話など、思い思いに過ごせる。

オリジナルコーヒーシロップを牛乳と割って味わう「フナコシヨウ」(税別550円)は、約2杯分楽しめる。ポトルの販売もあり(1,500円)。