



Home-Roasted Coffee

違いを楽しむ

北摂の自家焙煎コーヒー

パンと相性抜群のコーヒー。産地・豆の種類で風味が変わるのはもちろん、焙煎具合でも酸味や苦味など味わいが変わってきます。今回は自家焙煎にこだわるコーヒー店に、おいしいコーヒーの楽しみ方を教えてもらいました。

今、注目のネルドリップで豆本来の旨みを感じてみよう

ペーパードリップに比べ、豆が持つ本来の旨みがより濃く抽出されるというネルドリップ。「少し手間がかかるけれど、滑らかな舌触りで深い味わいが楽しめますよ」と話すのは、豊中で自家焙煎コーヒー店を営むチッポグラフィアの山崎さん。自宅で行えるネルドリップの方法を伺った。

淹れ方

- 1 お湯に通したネルを絞り、コーヒー豆(1杯200ccあたり約30g)を入れる。「ペーパードリップの時よりもやや細かく挽くのがポイント」。
- 2 最初の1分は下から垂れない程度に、中心にゆっくり置く感覚で点々と止めることなくお湯を浸していく。「この1分間がいわゆる“蒸らし”の工程です」。
- 3 ある程度コーヒーが下に落ちてきたらペーパードリップ同様、全体に湯を注ぎます。「最後まで落とさず必要量をネルをはずしてください」。



コーヒーは嗜好品なので、気軽に楽しみましょう!



TIPOGRAFIA 店主・焙煎人 山崎さん

世界最大のコーヒー豆の産地であるブラジルが大好きだという山崎さん。店頭では毎朝早くから少量ずつを丁寧に焙煎した一杯が味わえる。

ネルドリップにもおすすめの豆

▶インドネシア
マンデリンセブンスター
100g / 500円
200g / 1,000円

クリアで心地よい苦味とココ。「アジアの大地を感じさせるエキゾチックな風味をお楽しみください」。



▶ブラジル
ショコラベリー
100g / 500円
200g / 1,000円

ナッツのような風味と甘味、チョコレートのような程よい苦味。「香り・ボディ感ともにバランス良く仕上がっています」。



▶コロンビア
ウイラランドロック
100g / 500円
200g / 1,000円

明るいふよやかな酸味、ベリー系のフレーバー。「後味には程よい甘さが味わえる、店で一番の浅煎りです」。



チッポグラフィア
豊中市本町6-7-7
営/11時~19時 月曜、第3日曜定休
☎06-6849-6688
http://www.tipografia.sakura.ne.jp



ブレンドの違いで味の変化を楽しんでみよう

焙煎以外にもブレンド方法で微妙なバリエーションが生まれる。「ブレミックスとアフターミックスという方法があり、同じ豆でも焙煎の前後どちらでブレンドするかでまた味わい違ってきます」と北摂焙煎所の宮崎さん。知っておくと、より深くコーヒーが楽しめそうだ。

ブレンドの2種類

ブレミックス

焙煎する前、生豆の段階でブレンドする方法。安定した香味が楽しめる。

アフターミックス

焙煎後にブレンドするため、微妙な調整で特性を生かした焙煎ができる。



ブレンドはシングルオリジンよりも飲み比べへも試してみよう!



北摂焙煎所 オーナー・焙煎人 宮崎さん

独学で焙煎を学び、箕面に自家焙煎コーヒー店をオープン。宝塚にオープンしたばかりのALOHA CAFE Pineappleでも宮崎さんがメニュー監修を務め、おいしいコーヒーを提供する。

nuit

100g / 540円
200g / 970円

ブレミックスブレンドで仕上げた、濃厚でココのある味わい。「ミルクを加え、オレなどで食後のデザートや夜のケーキにも合いますよ」。



Elsalvador

100g / 650円
200g / 1,100円

あえてブレンドはせずにブルボン種100%を使用したシングルオリジンコーヒー。マイルドで飲みやすく、ローストナッツのようななめらかな苦味が特徴。



ロースター

こだわりの焙煎法に最も適した半熱風式のロースターを使用。

北摂焙煎所

箕面市船場東1-2-20ウォールマンビル3F
営/8時~19時 第3日曜定休 P7台(カード式)
☎072-726-2266
http://hokusetsu-baisen.com



ぜひ最初はそのまま味わってほしい!



かみかわ珈琲焙煎所 店主・焙煎人 河上さん
豆本来の風味と生産者の想いを大切に、日本人の嗜好に合った味わいに取り組み。CQ認定Qグレーダー。

かみかわ珈琲焙煎所
豊中市曾根東町5-10-1
営/10時~19時
P1台(ジュエル曾根東の15番)
月曜定休(祝日の場合は翌日休み)
☎06-6842-9860
https://kamikawacoffee.com



個性豊かな焙煎人が様々な豆をご紹介します。好みの豆を探してみよう。

砂糖やミルクがなくてもおいしい口当たりの優しいコーヒー

▶とよなかSONE
ブレンドコーヒー 中煎り
100g / 648円、200g / 1,296円

豊中市曾根で生まれたオリジナルブレンド。「豊中の穏やかな日常を表現したマイルドなタイプです」。



▶グアテマラ
深煎り
100g / 702円、200g / 1,404円

グアテマラ最古の生産地アンティグアから入荷。「雑味ないクリアな口当たりと、じんわりと続く甘い余韻で女性人気No.1」。



▶ケニア
浅煎り
100g / 756円、200g / 1,512円

ジューシーな果実味あふれる、アフリカのトップスペシャルティコーヒー。「当店で人気急上昇中の豆です」。



店内での飲食、テイクアウトもOKです!



COLINA COFFEE 店主・焙煎人 岩田さん

スペシャルティコーヒーの美味しさに惹かれて地元・吹田市でスペシャルティコーヒー専門店をオープン。

コリナコーヒー
吹田市片山町2-11-70
営/10時~19時
月曜、第1・3日曜定休
☎06-6318-6557
http://colina-coffee.com



各国の個性豊かな豆が揃うスペシャルティコーヒー専門店

▶COLINA BLEND
100g / 600円(税別)
200g / 1,100円(税別)

ナッツやビターチョコのような甘み、少し冷めるとベリーのようなマイルドな酸味。「バランスのとれたオリジナルブレンドです」。



▶エルサルバドル
サンタ マリア
100g / 650円(税別)
200g / 1,200円(税別)

キャラメル、バニラのような甘みとクリーミーさがあり、後味がクリーンなコーヒー。



▶エチオピア
グジゲイシャ ゲレザ農園
100g / 800円(税別)
200g / 1,500円(税別)

ナチュラル精製による華やかさとココのあるボディ感、洗練されたフレーバー。「希少価値が高い豆です」。

