

間違いだらけのコーヒー保存法

これで納得
いつでもおいしいコーヒー

お客様からのお問い合わせが一番多いのは「保存方法について」です。今回はそのお話です。

コーヒーは一般的に焙煎後二週間が美味しい期間と言われてきます。(二週間というのはあくまでも「焙煎後」であり「買ってから」ではありませんのでお気を付け下さい)ところが実際には少人数のご家庭などではそのようにできないこともあると思います。そんな場合は、酸素の少ないところで湿気を避け、直射日光の当たらない場所で低温で保存します。具体的には、密閉瓶などのきつちりフタのできる容器にいれ、冷蔵庫や冷凍庫で保存することが理想的です。ただし間違えてはいけません。すでに焙煎後何日も経ったコーヒーを買ってきて、冷凍したり真空にしても鮮度が復活することはありませぬ」ということです。つまり、冷凍したり酸素から遮断したりすることは鮮



発行所
札幌市厚別区
大谷地東5-5-26
珈琲工房ビーンズ
大谷地店
電話 011-802-2825
fax 011-802-2826

- ### 月間ランキング
- 1位 キリマンジャロ
 - 2位 クレオパトラ
 - 3位 エルマドリアド農園
- 2008年1月

定番の2種がワンツーフイニッシュ!
数量限定のエルサルバドル温泉水ドリア堂の3位に食いましたが、惜しくも完売となりました。

度の落ちるスピードを遅くするということで、鮮度を蘇らせる力はありません。ですから、出来るだけ焙煎直後の鮮度の高い状態でコーヒーを冷凍することがポイントです。しかし、冷凍庫から出したり戻したりすると、結露水が付着しそれをコーヒーが吸ってしまいますので注意が必要です。そこでおすすめのコピー保存法のまとめ

①できるだけ、焙煎直後のコピーを二週間で飲みきれ分量だけ買う

②まとまって買う場合は、焙煎直後のコピーを二週間で飲みきれる分量を密閉便で常温保存、それ以外を密封して冷凍庫へ、冷凍庫から取り出したコピーは結露防止のため再び冷凍庫に戻さず早めに飲みきる。

なぜ漢字で【珈琲】なのか?

使ってみないとわからない

コーヒーサーバーと目盛りのコップを落し、このまま使おうとしたら、気が付いたら、洗ったカップが、結構汚れている。これは、サーバーの目盛りが、お湯を注ぎすぎているから。サーバーの目盛りは、お湯を注ぎすぎると、お湯が溢れる。これは、サーバーの目盛りが、お湯を注ぎすぎているから。



コーヒーの赤い実
かんざしに見えるか?

江戸時代後期のはなし

この漢字を当てたのは、江戸時代後期の蘭学者宇田川榕菴(うだがわ ようあん)だとか。

【珈】はかんざしについた玉、【琲】はそのかんざしの玉をつなぐ、紐のことです。赤いコーヒーの実が枝に連なつた情景を女性の髪飾りにみたてるなんて粋な学者さんだつたようです。

酸素、水素、窒素、炭素といった元素名や酸化、還元、溶解、分析といった化学用語、細胞、属といった生物学用語は宇田川榕菴の造語なのだそう。

無料配達

400gより焼き立てコーヒーお届けします。
電話：011-802-2825

職場でも焼き立てコーヒー

職場で飲むコーヒーに我慢がでなくなつたらご相談ください。

新定番コーヒー ブルボンアマレロ

黄色い実のブラジルのスペシャルティコーヒー！
高品質コーヒーの産地として有名なセーラード地区のものをお届けします。

なんでもご相談ください

美味しい抽出法や、コーヒー豆の選び方
なんでもお気軽にご相談ください。