

煎る焙煎ロースト

コーヒーは、生豆の状態ではなく、熱を加えて炒り上げ、好みや用途に応じ焙煎すること、はじめてコーヒーらしい味や香りが生まれます。ためしに当店の店頭で生豆の香りを嗅いでみて下さい。いわゆるコーヒーの香りではなく干し草や藁のような青臭い香りでおよそこれがあのコーヒーになるとは想像しにくでしょう。

さて、コーヒー生豆を焙煎するには熱源が必要ですが、その熱源には一般的に、ガス・電気・炭などが用いられます。熱源に求められる要素は、強く安定した火力・火力のコントロールの容易さ・コストの安さなどでしょう。

また、焙煎機の種類も熱風式・直火式などがあり、当店でのご注文毎に少量ずつ焙煎するというシステムを採っていますので直火式小型焙煎機を使用し、熱源としてはガスを使っています。

月刊ビーンズ新聞

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 アバトウンジ農園
- 2位 キリマンジャロAA
- 3位 グアテマラピーベリー

2008年3月

限定販売のアバトウンジ農園は残念ながら完売してしまいました。アバトウンジ農園ははじめてのランキングです。その味だけでなくかわいらしい形も人気の理由です。

健康ナッツシリーズ

最近の健康ブームで不飽和脂肪酸やオレイン酸がたっぷり含まれるナッツが人気です。当店のナッツシリーズは特に油も食塩も使用していないのでシールです！

焙煎度について考える

それぞれのコーヒー豆にはその豆のもつ旨味を最も引き出す焙煎度があります。ミディアム・ハイ・シテイ・フルシテイ・フレンチなどと呼ばれていますが、この段階には明確な取り決めは無く、各ロースターがそれぞれの判断で呼んでいるにすぎません。

たとえば当店ではキリマンジャロやモカマタリなどのおいしい酸味を特徴とする豆はミディアムやハイローストのやや浅煎りで、また、カロシトラジャやグアテマラピーベリーなどのコクと苦みを持ち味とする豆はフルシテイやフレンチローストにしています。たぶん他の一般の

焙煎店もこのくらいの焙煎度ではないかと思っています。そして皆様におすすめるのが当店の最大の特徴とも言える焙煎度のオーダーです。モカマタリなどは浅煎りで酸味を楽しむのもいいのですが、たまには思い切ってフレンチローストにして、あのモカの独特の香りにコクと苦みを加えるてみてはいかがでしょうか。これからの季節にはアイスコーヒーにしても美味しいでしょう。

またエスプレッソ好きの方は、コーヒー豆の種類の選択肢が少なくことが不満ではないですか？ビーンズなら約三〇種類の生豆のなかからお好きなエスプレッソコーヒーをお選びいただけます。エスプレッソファンの方にも教えてあげてください。オーダー焙煎で今までのコーヒーにはない新しい楽しみを発見してください。

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ったらご相談ください。

入学、就職のお祝い・お祝い返しに ビーンズのコーヒーギフト

ビーンズのコーヒーギフト
2000円から詰め合わせます

ポイントカード会員募集中

お買い上げ100円毎に3ポイント！
楽しく貯めてお得に使う！