

café NAKANO

COFFEE BREWING GUIDE

COFFEE CONNOISSEUR'S KNOWLEDGE



立読版

café NAKANO

COFFEE BREWING GUIDE

COFFEE CONNOISSEUR'S KNOWLEDGE



はじめに INTRODUCTION



コーヒーの冒険へ出かけよう！ Let's go on a coffee adventure!

コーヒーカルチャーの人気の高まりによって、お店で、お家で、アウトドアでと、いつでも気軽にコーヒーを楽しめるようになりました。そんなコーヒーを楽しむシーンだけでなく、コーヒー豆の銘柄や抽出方法、アレンジなど、飲み物としてのコーヒー自体のバリエーションもたくさん出てきています。いろいろ楽しめるのは良いことですが、その反面、バリエーションが多すぎて自分の好きなコーヒーを見つけることが難しくなっているのも確かです。

カフェナカノは、創業以来ずっとコーヒーの味にこだわり、本物のコーヒーカルチャーをお伝えすべく日々精進してきました。そんなカフェナカノがおくるこのガイド（本書）と、そしてセミナーを受講すれば、きっとあなたもコーヒー通になれるはず。コーヒーの味の違いを知って、あなただけのコーヒーの冒険に出かけましょう。

C. 目次

CONTENTS

P2 はじめに

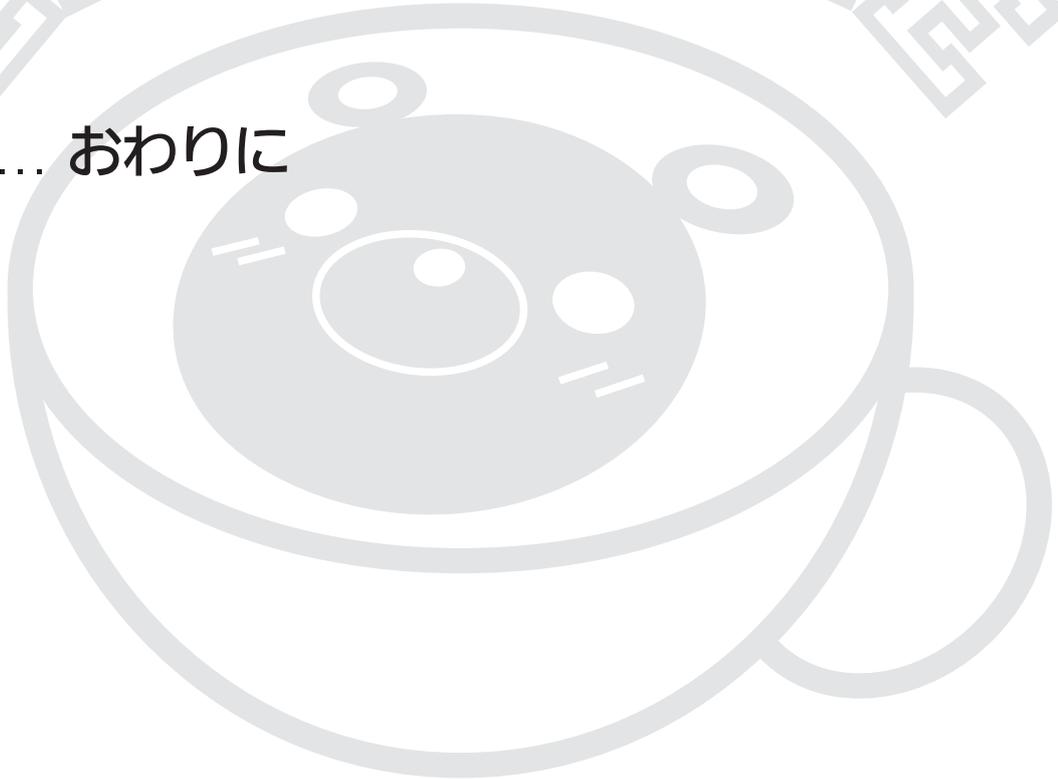
P5 **1.** コーヒーの抽出とは

P7 **2.** コーヒー豆

P9 **3.** コーヒーの抽出方法

P15 **4.** コーヒーワークショップ

P21 おわりに





1. コーヒーの抽出とは

■ What's brewing coffee?

1 コーヒーの抽出とは

■ What's brewing coffee?

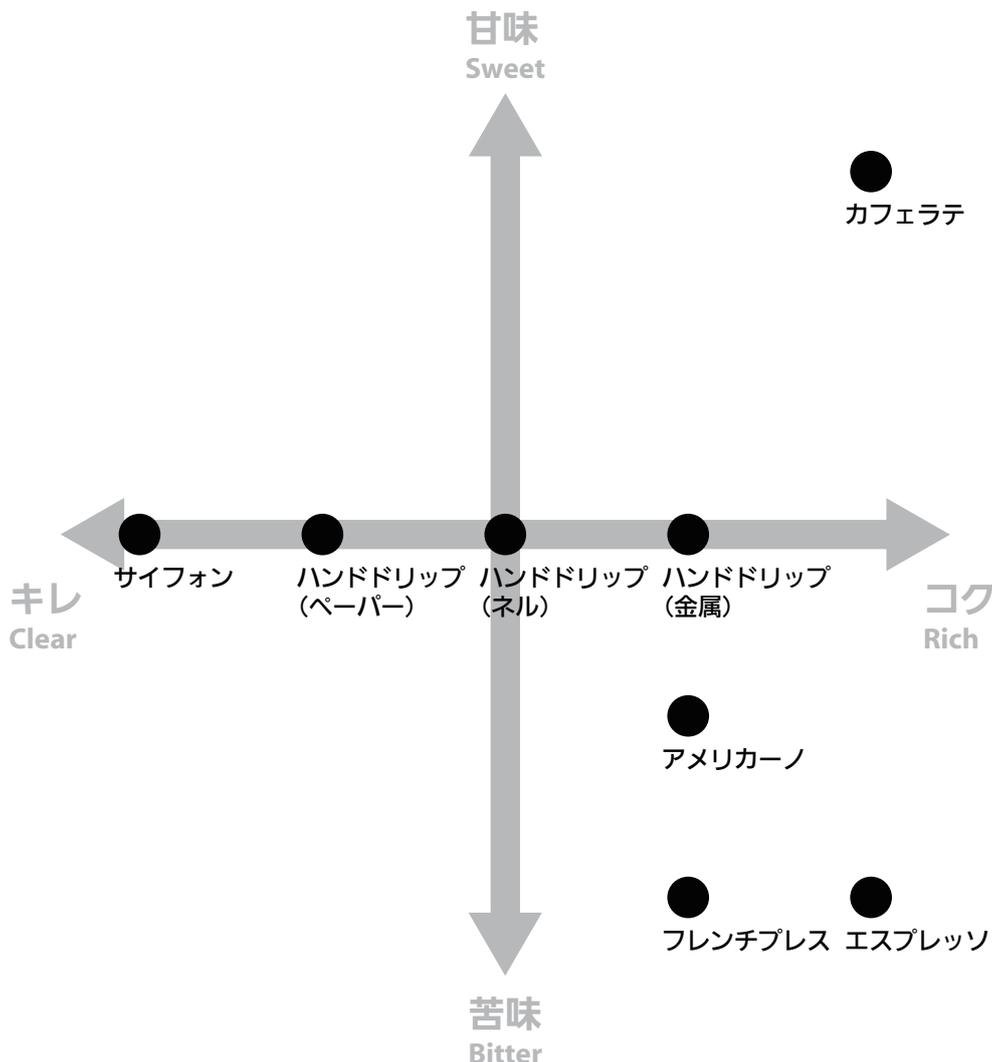
1.1 抽出方法の種類

一口にコーヒーの抽出といっても、実はいくつもの種類があります。それはバリスタ（コーヒー職人）の技術の発展と共にコーヒーの文化が発達した証でもあります。なので、本来はバリスタごとに抽出方法は異なるのですが、セミナーでは以下の方法を取り上げます。

- エスプレッソ
- カフェラテ
- アメリカーノ
- フレンチプレス
- ハンドドリップ（ペーパーフィルター）
- ハンドドリップ（金属フィルター）＜中級コースのみ＞
- ハンドドリップ（ネルフィルター）＜中級コースのみ＞
- サイフォン＜中級コースのみ＞

1.2 抽出方法とは調理方法

コーヒーの抽出方法とは、言うなれば調理方法です。同じ食材でも、焼く、蒸す、煮る、茹でる等の調理方法によって味が異なるように、コーヒーも抽出方法によって味が異なるのです。下図はおおまかな味の印象ですが、次章より抽出方法の知識と実際の味を学んでいきましょう。



2. コーヒー豆 COFFEE BEANS

2. コーヒー豆 COFFEE BEANS



2.1 コーヒー豆の種類

ストレートやブレンド、あるいはスペシャルティなど豆の種類で味が異なりますが、抽出方法による味の違いを理解するためには同一のコーヒー豆を用いるのが良いでしょう。カフェナカノのコーヒー豆は、ストレートの

ブラジル サントス No.2 100g 900円 (税込)

です。セミナーではこの豆を使用します。この豆は酸味と苦味のバランスがよく、柔らかな香りが特徴です。

2.2 コーヒー豆の焙煎

コーヒー豆の種類だけでなく、焙煎（ロースト）でも味が異なります。

- 浅煎り（ミディアムロースト）
 - 中煎り（ハイロースト）
 - 中深煎り（シティロースト）
 - やや深煎り（フルシティロースト）
 - 深煎り（フレンチロースト）
- ↑ 酸味
↓ 苦味

煎りが浅いほど酸味が強く、深いほど苦味が強くなります。セミナーでは「やや深煎り」の豆を使用します。

2.3 コーヒー豆の鮮度と保存

新鮮なコーヒー豆が美味しさの重要なポイントです。鮮度の落ちたコーヒー豆では味の違いがわかりにくくなります。

また、保存は、温度、湿度、酸素、直射日光の4つの条件を抑えることが大切になります。直射日光を通さない容器に密封し、冷暗所か冷蔵庫に保存しましょう。

TRICK! 「新鮮な豆」とは焙煎してから14日まで。

この続きはカフェナカノの
コーヒーセミナーを
受講ください。

