

café NAKANO

# LATTE ART BIBLE

HOME BARISTA TECHNIQUE & FREE POUR LATTE ART



立読版



café NAKANO

# LATTE ART BIBLE

HOME BARISTA TECHNIQUE & FREE POUR LATTE ART



# はじめに INTRODUCTION



## ラテアートの世界へようこそ！ **Welcome to the world of latte art!**

コーヒーカルチャーの人気の高まりとともに、家庭用エスプレッソマシーンも高性能かつ安価になりました。それによって、家でもお店のような本格的なエスプレッソやカフェラテを楽しめるようになりました。ホームバリスタとしてエスプレッソやカフェラテの淹れ方を極めるのを趣味にする人も増えています。

カフェナカノは、創業以来ずっとカフェラテにこだわり、そのすべてにラテアートを描いてきました。これまでお出したカフェラテにラテアートを描かなかったものはたったの一杯もありません。そんなカフェナカノがおくるこのバイブル（本書）と、そしてレッスンを受講すれば、きっとあなたもホームバリスタになれるはずです。

さあ、はじめてみましょう。

# C. 目次

## CONTENTS

P2 ..... はじめに

P5 ..... 1. ラテアートとは

P7 ..... 2. コーヒー豆

P9 ..... 3. マシーンとツール

P13 ..... 4. エスプレッソの抽出

P19 ..... 5. ミルクのスチーミング

P23 ..... 6. ミルクの注ぎ方

P27 ..... 7. ラテアートの描き方



# 1. ラテアートとは

## ■ What's latte art?



# 1 ラテアートとは

## ■ What's latte art?



### 1.1 ラテアートの種類

一口にラテアートと言っても、実はいくつかの種類があります。それはバリスタ（コーヒー職人）の技術の発達と共にラテアートの文化が発展した証でもあります。なので、バリスタごとに手法は異なりますが、大まかには以下の種類に分けられます。

- デザインカップチーノ（写真下）◀◀  
ピック（爪楊枝）を使って描くラテアート
- フリーポアラテアート（写真上）◀◀  
ミルクの注ぎだけで描くラテアート
- エッジング  
チョコシロップ等の縁取りで描くラテアート
- 3Dラテアート  
ミルクの泡を盛った立体的なラテアート

カフェナカノではこのうちデザインカップチーノとフリーポアラテアートを得意としています。レッスンは「デザインカップチーノ<初級コース>」もしくは「フリーポアラテアート<中級コース>」のいずれかとなります。

### 1.2 デザインカップチーノ

ミルクの泡を盛ったカップチーノに、ピック（爪楊枝）を使って絵付けをしたラテアートをいいます。イタリアのバールで発展したこの手法は、常連客に親愛の気持ちを込めて即興でアートを描きます。

### 1.3 フリーポアラテアート

ポア（Pour）は注ぐという意味。フリーポアラテアートとは、ミルクの注ぎだけで描くラテアートをいいます。アメリカ・シアトルのコーヒーショップで発展したこの手法は、レジカウンターに並んだ客を待たせないよう提供スピードを上げるために編み出されました。



## 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。好みの味の豆で構いません。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。レッスン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。エスプレッソには「中深煎り」～「深煎り」が適しています。レッスンでは「やや深煎り」の豆を使用します。

**TRICK!** 豆によっては「中深煎り」の方がクレマが出やすいこともあります。

## 2.3 コーヒー豆の鮮度と保存

新鮮なコーヒー豆を使うことが美味しさの重要なポイントです。

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。

# 3. マシンとツール MACHINES & TOOLS

# 3. マシンとツール

## MACHINES & TOOLS



### 3.1 エスプレッソマシン

ラテアートを行うためには、以下の機能を搭載する家庭用エスプレッソマシンが必要になります。購入に際しては十分考慮してください。

- エスプレッソを抽出する機能  
(カフェポッドでも可)
- ミルクをスチームする機能  
(自動でスチームする機能では不可)

レッスンで使用するエスプレッソマシン（写真上）は、

**デバイススタイル ブルーノパッソ TH-W020**

です。この機種は上記の機能を満たし、比較的安価でデザインも良いマシンです。

### 3.2 グRAINダー（ミル）

コーヒー豆は挽いた瞬間から劣化します。美味しいエスプレッソを抽出するためには、その都度挽くのが最良なのでグラインダーがあると良いでしょう。

ただし、以下の機能を搭載するグラインダーでなければなりません。購入に際しては十分考慮してください。

- 極細挽きの機能

コーヒー豆を購入する際に予めエスプレッソ用（極細挽き）に挽いてもらう場合やカフェポッドを使用する場合はグラインダーは必要ありません。

レッスンで使用するグラインダー（写真下）は、

**カリタ ナイスカットミル（シルバー）**

です。この機種は上記の機能を満たし、比較的安価でデザインも良いグラインダーです。

**TRICK!** エスプレッソの抽出は、豆と挽き具合とマシンの相性が重要なので、自分で挽き具合を調整できると上達の早道です。





### 3.3 ミルクピッチャー

ラテアートを行うためには、ミルクピッチャーの形が大切です。特に、横から見たときに台形になっていて、底が平らで、注ぎ口が三角に尖っているものがベストなピッチャーです。

レッスンで使用するミルクピッチャー（写真上）はカフェナカノでも販売している、

**ミルクピッチャー（12oz） 3,900 円（税込）**

です。ぜひお求めください。

**TRICK!** このピッチャー以外では上達しづらいのでこのピッチャーではじめるのが絶対に良いです！

### 3.4 ラテアートカップ

ラテアートのコツを掴むためには、カップの形も大切です。特にカップの底（内側）が丸くなっているものがアートを描きやすいベストなカップです。

というのも、ラテアートはミルクを注ぐときの対流が重要なのですが、マグカップのような深さのあるカップでは対流が起き難く、ラテアートの難易度も高くなってしまいます。それに対して、このカップならミルクの対流に適したラウンドフォルムになっているのでコツを掴むのが容易なのです。

レッスンで使用するカップ（写真下）はカフェナカノでも販売している、

**ラテアートカップ（6oz） 3,300 円（税込）**

です。ぜひお求めください。

**TRICK!** このカップでコツを掴めばお手持ちのマグカップなどでも描けるようになりますよ。



### 3.5 サーモメーター（温度計）

ラテアートは、ただミルクを泡立てればいいだけではありません。なぜならミルクはぬるくても熱すぎてもおいしさを感じられないからです。厳密には、60℃を超えてしまうと甘さを感じなくなってしまいますし、60℃に達していないとぬるくてぼやけた味になってしまいます。

ジャストなタイミングでのスチーミングを習得するのはなかなか難しいですが、サーモメーターで確認しながらだと上達の早道です。

レッスンで使用するサーモメーター（写真上）はカフェナカノでも販売している、

**サーモメーター（5inch） 3,900 円（税込）**

です。ぜひお求めください。

**TRICK!** ミルクのスチーミングは焦ってしまうのでサーモメーターがあると落ち着いてできます。

### 3.6 タンパー

ポルターフィルター（コーヒーフィルター）にコーヒーの粉を詰める作業をタンピングといい、その際に使用する道具です。タンピングは、エスプレッソの抽出の出来に影響する重要な作業です。安定したタンピング（毎回一定の強さで）できるのが望ましいです。レッスンで使用するタンパーは

**エスプレッソマシン付属タンパー**

ですが、金属製のタンパー（写真下）を購入した方が安定したタンピングができるでしょう。

**TRICK!** 初めは付属のタンパーを使い、慣れてきたら専用のタンパーを購入しても良いですね。





この続きはカフェナカノの  
ラテアートレッスンを  
受講ください。

