

月刊

VOL.179

ビーンズ

9

月号

瓦版

お問い合わせ
豆の焙煎予約
0120-66-7527

9月の巻頭は3児の母、佐藤が担当します。最近娘が動物に携わった仕事をしたいと将来の夢を見つけました。これがきっかけとなり、我が家に子犬が仲間入りしました。3児+1匹の子育てが始まり毎日慌ただしくしています。十数年ぶりに家族が増えるにあたって、準備するにも娘と心躍らせながらお迎え準備が出来ました。無事お散歩デビューも終え喜多見界隈を散歩することが増えました。散歩が日課になってから近所の街並みも見え方が変わりました。新しい出会いに感謝です☆ さて感謝と言えば、ビーンズ喜多見も33年目を迎え記念した「33周年ブレンド」を7月より販売しています。9月末までの販売となりますのでお試しく下さい。アーモンドのような甘い香りと、ハーブを感じさせる苦みが特長です。酸味が苦手の方におすすめの極上ブレンドです。(焙煎後約180g 1100円)そして、33年の感謝を込めてスペシャルプレゼントを企画しました↓↓



9/30まで限定企画! 5000円以上ご購入で 男前珈琲アイスコーヒー1本プレゼント

※ 1回のご注文で最大1本まで ※ ギフトボックス商品は対象外 定価730円



カフェインレス グアテマラ パカヤリト農園 入荷!



カフェインレス
グアテマラ

パカヤリト農園

凝縮したカカオやナッツのようなコクと甘み

1袋(ミディアムローストで約180g) 1,200円

パカヤリト農園からカフェインレスとは思えない程美味しいグアテマラが入荷!
凝縮したカカオやピーナッツのような香り、グアテマラならではの甘さが広がります。
更に浅煎り(ライト)~中深煎り(ハイ)まで幅広い焙煎度合で
お楽しみいただけるのも品質の高い証拠です。
カフェインレス加工企業として世界的にも有名なスイスウォーター社が
手掛け化学薬品を一切使わず、コーヒーと水だけを使って
カフェインを取り除いている安心安全なカフェインレスコーヒーです。
是非この機会にカフェインレスの新世界をお楽しみください!



グアテマラ プリマヴェーラは、COMING SOON♪

まもなく入荷すると言って早3カ月。。待望入荷!!と言いたいのですが、おそらく9月中にはお目見えます!もう少々お待ちください。

自家製クッキー販売開始

1袋 230円(税込)



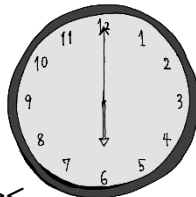
夏の間お休みしていた自家製クッキー9月から販売開始です!
定番のオートミールクッキー、キャラメルくるみサブレ、黒ゴマのクッキーなど1枚1枚手作りで焼いています。保存料、香料、マーガリン、添加物は一切使用していませんので子どもから大人まで安心して召し上がっていただける自慢のクッキーです。これからの季節はちょっとした手土産やプチギフトとして大人気の手作りクッキーたち。ビーンズの渾身作、ご賞味あれ!人気のクッキーはすぐに完売してしまうこともあるので見つけた時が買いチャンスです♪

営業時間の変更

感染症拡大防止による最小人員での営業のため

9月より営業時間の変更をします
(定休日は今まで通り水・日曜日)

営業時間 9:00~18:00
焙煎ラストオーダー 17:30



万が一、営業時間中に間に合わない><
という方はお電話ください。融通つくときもあります。

9月セール豆 (1袋あたりの価格)

ブラジル ピーベリー ¥890→¥860

喜多見ブレンド ¥980→¥950

マンデリン・セパカト¥1100→¥1060

その他、100gで購入できる「お試し100g豆」
すぐに持ち帰れる豆も常時6種前後ご用意!

感染症予防対策のお願い

- ・ご来店時は**マスク着用**をお願いします
- ・店内は**2組まで、最大4名様**の入店制限を行っています
- ・事前にお電話注文も承ります
(0120-66-7527)



BEANS KITAMI SETAGAYA

東京都世田谷区喜多見8-15-32

9:00~18:00 (L.O 17:30)

水・日曜定休

info@kitami-beanscoffee.com

【ビーンズ喜多見】で検索!

全国発送 【送料660円】

5000円以上送料無料

美味しいペーパードリッパー

ドリッパー時間の目安は約3分です 

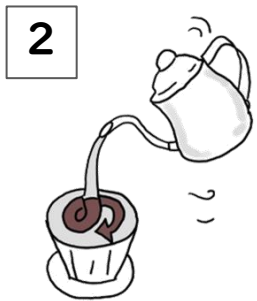
準備するもの



- フィルターは継ぎ目が2辺の場合表と裏に交互に折る
- ドリッパー・サーバー・フィルター・カップをセットしてあらかじめ湯通しして温めておく
- 人数分の粉をフィルターに入れる
- 中心を指で優しくくぼませる

ポイント
美味しい濃度は人それぞれ
あっさりが好きなら抽出量を
増やし、濃いのが好きなら抽
出量を減らし好みの濃度を探す

| | 粉の量 | 抽出量 |
|----|-----|-------|
| 1杯 | 10g | 120ml |
| 2杯 | 20g | 240ml |
| 3杯 | 30g | 360ml |
| 4杯 | 40g | 480ml |



- 1投目を注湯 (3分スタート)
沸騰したお湯を1分落ちつかせて
から「の」の字を描くよう注湯
粉がまんべんなく湿る程度に注湯

ポイント
・注湯の温度は87~92℃前後
温度が低すぎると香りが出ない
・お湯がサーバーに落ちないように
1投目を止める



- 蒸らしの始まり
注湯後30秒蒸らし

ポイント
・飲む直前に挽くと粉がよく膨らむ
・細胞壁についている旨味成分
(アミノ酸やクロロゲン酸)が抽出
されやすくなるので十分蒸らす



- 2投目を注湯
残り時間を意識してゆっくり注湯

ポイント
・中心から外側へ(フィルターに
お湯がかからないよう中央に注湯)
ゆっくり「の」の字を描くように
細く注湯
ポットの注湯位置は低く注湯



- 抽出量まで達しそうになったら
注湯を止めて、落ちるのを待ち
ドリッパーを外す

下が濃いので
よく混ぜて
カップに注ぎ完成



コーヒー豆の保存方法



ビーンズ喜多見のコーヒー豆は香りと個性が引き立つように焙煎しています。賞味期限は焙煎日より60日間としていますが、理想は焙煎後、豆は1ヶ月半・粉は2~3週間で飲みきっていただくことをおすすめします。その上で大切な保存方法をご紹介します。まず覚えていただきたいのは、コーヒー豆は日光・高温・湿気を嫌います。焙煎することにより豆に含まれている水分が無くなり空気中の水分を吸収しやすくなっています。保存する際は遮光性のある防湿リング付きの密閉容器に入れ、光が当たらない温度変化の少ない常温が最適です。外気温が40℃近くなる真夏は冷蔵庫の野菜室での保存をおすすめいたします(16~18度前後が適温です)冷凍庫保存は解凍時の温度変化により、急激に湿気を吸い込むためビーンズ喜多見ではおすすめしていません。

美味しいコーヒーの三原則 ①焙煎したて②挽きたて③淹れたて

三原則で忘れられがちな②挽きたての重要性についてお話しします。

コーヒーをより美味しく召し上がっていただくために飲む直前にミルで挽くことをおすすめしています。コーヒー豆は挽いた瞬間から表面積が増えるため空気を取り込み酸化と劣化が急速に進みます。しかし豆のまま保存いただき、自宅で直前に挽けばコーヒー豆の劣化を最小限に抑えられます。挽きムラの少ない高性能ミルで挽いて持ち帰るより、格安ミルでも直前に挽いてドリッパーするコーヒーが格段に美味しいのです。一番大事なことは、「どのミルで挽くか」よりも「飲む直前に挽く」ということです。



ロースト表

コーヒー豆は野菜と同じ農作物。豆の産地・土壌・水分量やその日の気温・湿度を見極めて焙煎します
お持ちの器具に最適な焙煎度合や、好みに合わせた焙煎度合をご案内しますので気軽にお尋ねください

ライト L

185~190g前後※

苦味は少なく、酸味が引き立つロースト。
香りは爽やかで、まるで果実や紅茶のよう。
浅煎りが好きな方に最適。

ミディアム M

180~185g前後

口当たりが柔らかく飲みやすい、豆の個性が広がるロースト。煎りたてのピーナッツやワイン、フルーツなど、テイストごとの香りが感じられる。
ビーンズのおまかせ焙煎で最も多い焙煎度合。

ハイ H

180~185g前後

酸味は少なく苦すぎず、バランスの取れたロースト。
酸味は苦手、香りも妥協したくない方に最適。
ビーンズのおまかせ焙煎で二番目に多い焙煎度合。

シティ C

180~185g前後

冷めても酸味が感じにくい、やや深いロースト。
酸味は苦手、苦すぎるのも苦手という方に最適。

フルシティ FC

175~180g前後

苦味が強く感じられるロースト。
ブラックはもちろん、少量のミルクを足して楽しむのに最適なロースト。
ビアレッティなど直火式エスプレッソにも最適。

フレンチ FR

175~180g前後

苦味がより強調されるロースト。
ブラックはもちろん、カフェラテなどアレンジコーヒーに最適。ミルクに負けない濃厚な苦味が出る。

アイス IC

175~180g前後

より芯のある苦味が強調されるロースト。
アイスコーヒーや水出しコーヒーに最適。
ミルクや氷にも負けない濃厚な苦味が出る。
エスプレッソマシンにも最適。

イタリアン IT

170~175g前後

最も深い煎り方で、苦味の中にスモーキーな香りが引き立つロースト。
とことん深煎りが好きな方に最適。

※ (焙煎後の目安量です)

酸味強い

苦味強い