

月刊

VOL.180

# ビーンズ

# 10

月号

# 瓦版

お問い合わせ  
豆の焙煎予約  
0120-66-7527

10月の巻頭は誕生月でもある最長老、宮下が担当します。50を過ぎれば、もはや何回誕生日が来たか分からなくなります。メイビー54回目かな・・・最近の関心事と言えば、心と体の不一致。笑 若いと思っていても体の至る所にメンテが必要で、車やチャリンコみたいに部品買って交換できたらなあと思う毎日です。そんな体の中で、一つだけ老いてないパーツがあります。それは脳ミソ。ちなみにビーンズには怪しくない裏の活動があります。笑。賄い部とデザイン部です。僕はデザイン部です。休みの日に散歩しながら色々なモノを見て、家で色々な昔の本や雑誌を引っ張り出して脳ミソに刺激を与えます。そして脳ミソで宮下ワールドに変換しイラストにする。ゆくゆくはビーンズキャラクター、パッケージのデザイン、インフォメーションのイラストが徐々に宮下ワールドに変更予定・・・フフフ 更にオリジナルグッズを開発していく予定。

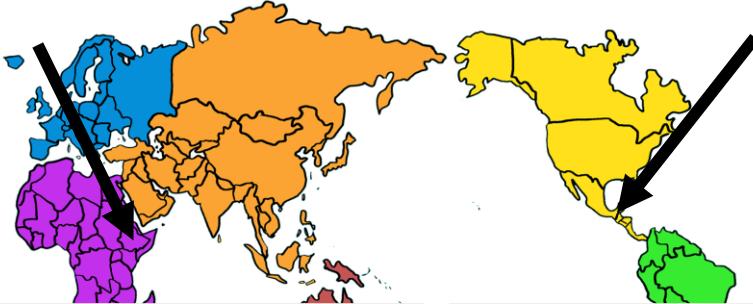
「世界に羽ばたくビーンズデザイン部！」を目指して脳ミソの活性にいそしみます。

夏の間、コーヒーよりも麦茶！炭酸！だったという皆様が、涼しくなってきた「ただいま！」と言わんばかりに戻ってきてくれて嬉しいです^^そして、新豆も続々入荷！是非NEWフェイスに会いに来てください！



## エチオピア ゲイシャGI グレナ農園

(ミディアムローストで約180g) 1袋 1,280円



グレナ農園の高品質エチオピア産ゲイシャ種。パニラのような甘い香り。喉元を過ぎればチェリーのような果実の余韻が広がり口の中は甘さと香りに包まれます。飲み始めから最後の余韻まで、旋律のように味わいが流れていきます。樹高が高く栽培が難しいゲイシャ種は、コーヒーの病気に弱いので農家から敬遠されがちなのです。さらに収穫量が少ないことも追い打ちとなり、栽培する農家が少ないのが現状です。しかし繊細なのに主張の強い香味はゲイシャ種でないと味わえません。話題のゲイシャ、是非ご賞味あれ！

モカ・イルガチェフェ・ウォツシュド入荷しました！  
おすすめローストを吟味していますので今しばらくお待ちください

## 33周年ブレンド 延長決定10/31まで

(ミディアム×シティローストで約180g) 1袋 1,100円

アーモンドのような甘く香ばしい味わいの中に優しい苦味とハーブの香り、重層的な余韻が後追いつてくるビーンズでしか味わえない限定ブレンド。

(ミディアム豆ブラジル産マンチケイラ地区ブルボン種)  
(シティ豆インドネシア産アチェ州ブルボン・ティピカ種)

## グアテマラ ロマスアルタス農園

(ミディアムローストで約180g) 1袋 1,100円



グアテマラの凝縮感はもちろんのこと、きび砂糖を想わせる甘みと長く深い余韻が楽しめます。酸味の角は柔らかく、抜群のバランスの良さは秀逸です。農園のあるハラパ地域は標高が高く、急斜面が多い地形のため、コーヒー栽培が困難な環境です。しかし、恵まれた土壌と温暖な気候、豊富な降雨量から、高品質コーヒーの優良産地として入賞する農園が増え、近年人気沸騰中！  
・カフェインレスグアテマラ・パカヤリト農園も販売中です。  
(ミディアムローストで約180g) 1袋 1,200円

## ご存知ですか？まとめ買い割引

3袋→10%割引 4袋→15%割引 5袋→20%割引

・同じ銘柄・同じ焙煎度合 に限りますが、3袋以上でお求め頂くと割引になります。例えば喜多見ブレンド980円を購入する場合、5袋まとめ買いで、通常4900円/5袋のところ、3920円/5袋(1袋あたり784円！)

コーヒーは18℃前後で香りが熟成されます。つまり秋から冬に向かう今こそ！まとめ買いに最適な季節到来です。

## 10月セール豆 (1袋あたりの価格)

ブラジル サントス ¥840→¥810

ピコクリストバル ¥1100→¥1060

ロイヤルブレンド ¥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

準備するもの



●ドリッパー ●サーバー ●フィルター ●細ロポット

ドリッパー時間の目安は約3分です 



- 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



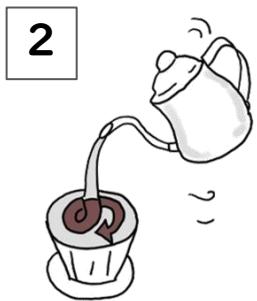
- 蒸らしの始まり  
注湯後30秒蒸らし

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



- 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



- 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



●防湿リング付き  
密閉保存缶

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