

月刊

2022/2月

ビーンズ 184 瓦版

お問い合わせ
豆の焙煎予約
0120-66-7527



Hey セニョリータ! 2月号巻頭はビーンズのアニキこと、宮下が担当します! 今月は新豆カフェインレス・メキシコ・チアパスが入荷しました。焼きたての焼き芋を想わせる香り、カフェインレスとは感じない程、文句なしに美味しい!と言える味わいです。ここでメキシコの話の少しだけ。メキシコでも貧困層の多いチアパスはコーヒーは主な収入源。メキシココーヒーとの距離が近くなれば、という願いを込めて、僕の人生の中で、色あせない思い出:チアパス(チャパス)に滞在した時の出来事を書きます。遡ること30年前、アメリカの大学時代に単位を取るため夏休み中にメキシコチアパスに行きました。強い思想を持った活動家達の生活を取材するためです。当時20そこらの僕は怖いもの知らずのロン毛、そして今より筋肉もありソフトマッチョ。残念ながら今では見る影もありません。笑

乗り合いバスは、目出し帽をかぶり銃を持った案内人が迎えてくれました。行き先がわからないように黒い帽子を顔に被せられ、バスを何度も乗り継ぎました。バスに乗ったメンバーはCNNやBBCなど世界放送局取材班。到着した集落は超のつくジャングル。

迷いこんだら帰って来られないような秘境の密林。そこでは民族衣装をまといコーヒーを栽培してる子供達、銃の訓練をする女性たち、野性のひょうがいたり日本では想像もつかない暮らしが広がっていたのです。

屈託ない笑顔で子供達が幸せそうな生活をしている反面、常に武装し緊張感のある生活を送っていた住人たちの姿が忘れられません。チアパスのカフェインレスコーヒーは僕のメキシコ旅の経験を込めて焙煎しています。この話を想像しながら楽しんでいただけたら嬉しい宮下メキシコネタでした! まだまだメキシコネタがあるので機会があれば!

ちなみに・・・メキシコの豆は他にも香ばし+甘酸っぱい味わいのオーガニック マヤ (1,100円/約180g) も人気です。酸味好きの方は是非ライトローストでご注文くださいね ^^

カフェインレスメキシコ・チアパス

ハイロースト 約180g 1袋 1,200円



“マイクロロットコーヒー”のお話

先月号でダイレクトトレードの豆が入荷しますよ~! というお話をしました。今月号はマイクロロットのお話をします。

マイクロロットとは、「生産量80袋未満(560kg)の希少価値の高いコーヒー」のことを言います。

豆知識として、コーヒーの麻袋は1袋60~70キロ入り。コーヒー生産大国のブラジルは年間6250万袋(375万トン)ものコーヒーを生産しています。

ビーンズは近年ダイレクトトレードで高品質のマイクロロットコーヒーの買い付けや入札を増やしています。

ダイレクトトレードとは

通常コーヒーはコーヒー専門商社が仲買人として複数社経由して手元に届くことが一般的ですが生産者から直接買い付けるという方法

ビーンズで直接買い付けすることでお客様にどのようなメリットがあるのかと言いますとズバリ!

【相場より低価格で、超高品質のコーヒーが買える!】と、特典満載なわけでございます。万々歳!

ポリビア ナイラカタ・フリオさんのコーヒー
ビーンズに向けて航海真っ最中!

2月セール豆 (1袋あたりの価格)

男前珈琲 ¥980→¥950

ドミニカ パラオナ ¥1200→¥1160

オーガニック コロンビア ¥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!

Colombia El Paraiso Lychee

一度飲んだら忘れられない、香りの新世界

日本でわずか10店舗のみの取り扱いです。ダイレクトトレードで仕入れた超希少価値の高い豆。

コロンビア・パライソ農園のディエゴ・サミュエル・ベルムーデスさんが生産するマイクロロットです。ディエゴさんはコロンビア国内の品評会(COE)にて最高落札価格を記録した、話題の人。

初めてテストカップングした時、スタッフ一同、絶句。あまりの香りの美しさ、甘さに言葉が出ず、顔を見合わせて「コレだ!」完熟ライチをほうばった時の香りと甘さが本当に香るのです。香料などの香り付けはしていません。収穫後の発酵と乾燥工程の違いのみで作り出す一切妥協のないコーヒー。自然の力とは如何に素晴らしいのか、スタッフ陣が絶句したほどの香り、一生に一度は飲んでいただきたいコーヒーです。香りの質:マンゴー・黄桃・キンモクセイ

おすすめミディアムロースト 180g 1袋 3,880円

まとめ買い割引がお得

3袋→10%割引 ■同じ銘柄
4袋→15%割引 ■同じ焙煎度合
5袋→20%割引 に限ります

例えば喜多見ブレンド980円を購入すると、5袋まとめ買いて、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。今こそ、まとめ買いに最適な季節です。

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


【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

info@kitami-beanscoffee.com

マスク着用お願いします



美味しいペーパードリップ

ドリップ時間の目安は約3分です 

準備するもの



1



- 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

2



- 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

3



- 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

4



- 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

5



- 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。



- 防湿リング付き
密閉保存缶

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プするコーヒーが
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