

月刊

2022/3月

# ビーンズ 185 瓦版

お問い合わせ  
豆の焙煎予約  
0120-66-7527



2月号巻頭でお話したメキシコネタですが、、、あまりにも反響が大きく「作り話でしょ?」と言われたりもしましたが、正真正銘ノンフィクションです!大学の授業で単位を取るためにメキシコに行きました。僕、ジョークは言いますがウソはつきません♪

宮下くんの話はここまでにして、今月巻頭は冬場はシモヤケと仲良し清水姉です。このシモヤケって、冷え性や血行不良が原因なのですが、生まれて30数年、ならない年はありませんでした。幼少期は「ヘクソカズラ」という茶色の実を潰して絆創膏に張り付けて指に巻いてました。しかも、すごい臭いを放っていたので、その匂いが辛かった・・・ 他にも擦り傷には「ヨモギの若葉」を摘んで揉んでしぼり汁を塗る。といった事もやりました。今思えば、効果があったのかは?ですが、民間療法として私の田舎では受け継がれていた療法だったのでしょう 笑 先人の知恵は素晴らしいですね^^ さて、3月と言えば、別れの季節。親しくなったお客様の中にもお引越しをされてしまう方がいて寂しさも募ります。お会いできなくなりますが、新天地から「ネット」注文いただくことも多く、ありがたいなあとお会えた事に感謝する日々です。ちなみに「ビーンズ喜多見」で検索していただくネットからも注文できますよ♥ そして出会いの季節でもあります!この季節は新しい出会いも多く、ビーンズ初めまして~という方が増えます。そんな方にも分かりやすく丁寧な接客を心がけますので、分からないことがあったらスタッフまで気軽に話しかけてくださいね^^♪ 「敷居が高くて入りづらい」と言われることもあるのですが、そんな事は全くありません!! 是非、こんな豆を探しているのですが、とお声かけてくださいね。もし豆まではまだ購入するつもりはないんだけど、という方はテイクアウトもやっていますので気軽に店内へどうぞ。



ホット/アイスコーヒー@270    ホット/アイスカフェオレ@270    コーヒーフロート/カフェオレフロート@370  
焙煎したての香り高いコーヒーを良心的な価格で飲んでいただきたい!という思いを込めてなるべく価格抑えめにしています。まだ飲んだことのない方は是非召し上がってみてください^^ 新豆も続々入荷してきますので、今月もお楽しみに★

## Colombia El Paraiso Lychee

一度飲んだら忘れられない  
圧倒的な香りの新世界

(ミディアムローストで約180g) 1袋 3,880円

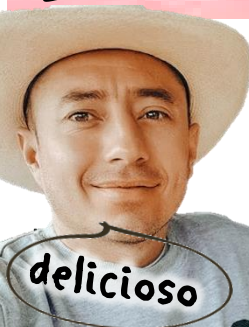


← コロンビア エルパライソ農園 生産者のディエゴ・サミュエル・ベルムデス氏

コーヒー生産者の中で、最先端のアナエロビック(嫌気性発酵)やダブルファーマンテーション製法において別格の存在感を誇る第一人者。コロンビアでその年一番のコーヒーを決める品評会(COE)に「ライチ」を出品し、彼は一躍話題の人物に。その理由は、品評会で1位になった豆を遥かに超える最高値でこの「ライチ」が落札されたから。

落札価格は1位の倍、さらに言う、過去最高落札価格だったというのですから、まさに前代未聞!! この「ライチ」の香りに魅せられて2021年ロットをいち早くビーンズは買い付けました。ダイレクトトレードで仕入れた超希少価値の高い豆は日本でわずか10店舗のみの取り扱い。

完熟ライチをほうばった時の香りと甘さが本当に香ります。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、ビーンズの焙煎で魅せます。香りの質:ライチ・マンゴー・黄桃・キンモクセイ



## さくらイチブレンド 開花しました!

(ミディアムローストで約180g) 1袋 1,380円



話題のコーヒー↑「ライチ」が気になるというお声が多い中、180g 3880円は金額的に難しい...というお声もちらほらと。何とか、このライチの香りを味わっていただきたい!新しい香りの世界をお客様にお伝えしたい!と思いビーンズスタッフが満を持して作り出しました!ライチを使ったブレンドを。この季節は恒例の桜ブレンドを作るのですが、今年はライチを香らせて期間限定で、さくらイチブレンドとしてお披露目します^^♪

## ボリビア ナイラカタ Julio フリオ 入荷!

(おすすめライトローストで約185g) 1袋 1,280円

日本ではビーンズ喜多見だけの独占販売です!頑張りました!! ナイラカタ社を通じてフリオさんからダイレクトトレードで仕入れた希少価値の高いマイクロロット豆です。おすすめライトローストでは上質ナッツテイスト香ばし系。煎りたての“きなこ”がツーンと鼻に香るような味わいです。カシスや黒蜜のような柔らかい酸が後追いついて、クリーミーな甘さと相まって重層的に味わえます。高額で売買されているケニアの雰囲気(カシスやフルーツマト)も持ち合わせており、濃厚な旨味が詰まった高品質な豆です。酸味が苦手な方はミディアムローストでご注文いただければ飲みやすくなります。240kg限定販売です。

## 3月セール豆 (1袋あたりの価格)

オーガニック マヤ ¥1100→¥1060

ロイヤルブレンド ¥1100→¥1060

アンデスマウンテン ¥1380→¥1340

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!

## 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。春に向かう今こそ!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円以上送料無料で

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



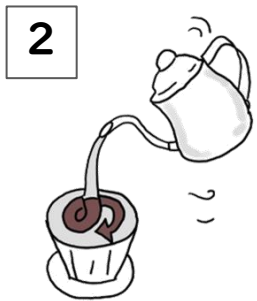
- 蒸らしの始まり  
注湯後30秒蒸らし

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



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な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