

月刊

VOL.178

ビーンズ

8 月号

瓦版

お問い合わせ
豆の焙煎予約
0120-66-7527

焙煎すると焙煎機の回りは200℃超え！それに対してエアコンはどんなに下げても20℃設定。この差180℃。絶望するほど縮められません(;▽;) 灼熱のビーンズより8月号巻頭は清水姉が担当します！

夏真っ盛りということで夏休みの思い出を少しばかり。

故郷の長野は夏が涼しいため夏休みが20日ほどしかありません。そのかわり寒い冬には寒中休みというのが10日ほどありました(30年前の話ですが...) 夏休みの20日間のうちに、濃厚な夏を満喫すべく早朝ラジオ体操、夏休み一研究、プール、花火大会、お決まりは甲子園を見ながらトウモロコシやスイカを食べる！でした。祖父母と観戦しながらキラキラ輝く高校球児に憧れたものでした。そんなこんなであっという間に過ぎていく夏休み、歳を重ねても色あせない記憶です。この思い出を子供たちに引き継ぎたいな、と思う年齢になりました。笑 さて今月号は皆様にお知らせしたいことが山ほどありましてこの場を借りて書かせていただきます。長文ですがお付き合いいただけましたら幸いです。

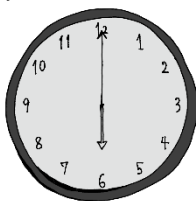


営業時間の変更

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

夏季休業

9月8日(水) ~ 9月12日(日)まで

いただきます。お盆期間中は通常営業です。(水・日は休み)

コーヒーがなくなりそうな方は9月7日(火)までに駆け込んでくださいね。

発送は7日午前中までの注文で連休前の出荷可能です。



アイスコーヒー SALE

ビーンズのスタッフ陣が煙に巻かれながら焙煎した自慢のアイスコーヒーがまとめ買いでお求めやすくなりました！

4本まとめ買いで 10%OFF

1本630円のところ、まとめ買いすると

1本あたり567円(税込)

スタッフおすすめのアレンジ技

100円前後で販売されている「MOW」これをアイスコーヒーの上に乗せればコーヒーフロートの完成です！ポイントは脂肪分の高い種類がアイスクリームを選ぶことです



内容量表記の変更

お客様から

「200グラムで注文しているのに、200グラム入っていません！」とお声をいただくことが、ごくたまにあります。

なぜかと言うとビーンズでは基本的に生豆でご注文いただいてから210グラムで計量して、お客様の好みの焙煎度合で焙煎しています。(210グラムのうち10グラムはサービスで増量しています)

焙煎することで水分が蒸発するため、焼き上がると200グラムよりも軽くなります。210グラムを焙煎すると、以下の目安で焼き上がります。

L(ライト) 185~190グラム前後

M(ミディアム)、H(ハイ)、C(シティ) 180~185グラム前後

FC(フルシティ)、FR(フレンチ)、IC(アイス) 175~180グラム前後

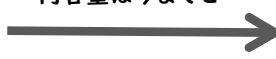
IT(イタリアン) : 170~175グラム前後

焙煎度合や季節、産地で含まれる水分量が異なるため、焼き上がり200グラムで承ることができないのです。生豆の焙煎専門店であるがゆえの理由でございます。この旨はお客様にお伝えしているのですが、稀にお伝え漏れしてしまうことがあるため、この場で改めてお伝えします。

そこで、今後「グラム呼び」ではなく1袋、2袋、のように「袋」単位でご注文を承ります。お電話でのご注文の際は、特にご迷惑をおかけしますが何卒よろしく願い致します。「袋」単位に変更になってもグラムが減るということはありませんのでご安心ください。



内容量は今までと



変わりません！

なお、お試しコーヒーは焙煎後100グラムでお詰めしているため今後もお試しコーヒーに関しては100グラムで承ります！今月号はお知らせばかりで申し訳ございませんが、皆様のご理解ご協力のほど、宜しく願い致します。ご不明な点はお問合せください！

8月セール豆 (1袋あたりの価格)

シティオデマリア ¥1100→¥1060

マンデリン・セパカト ¥1100→¥1060

ブルーレイク ¥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 |



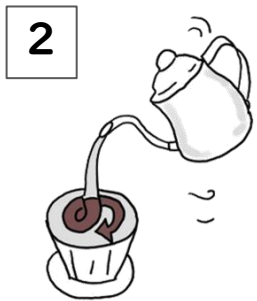
- 蒸らしの始まり
注湯後30秒蒸らし

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