

こんにちは！昨年11月より店頭に立たせていただき、およそ半年経ちました新人スタッフの森田です。シティロースト以上の深煎り豆焙煎の修行が始まりました。深煎り豆は、コーヒー豆に含まれる糖やアミノ酸が加熱されることでメイラード反応（糖とアミノ酸が結合すること）を起こし、コーヒー特有の香ばしい風味と苦味が増していきます。深煎り豆は個性が出にくいと言われがちですが、豆の持っている本質的な香り×産地毎に異なる成分によりメイラード反応も異なり、深煎りだけでなく大変深い世界を実感してるところであります。

一方、浅煎り～中煎りの焙煎は、火の入れ方や釜から引きあげるタイミングの見極めが非常に難しく、ほんの1～2秒の差で驚くほど香りが引き出せたり、または一瞬で旨味が消え去り台無しになったりする非常にシビアな焙煎度合いです。まずは深煎りをマスターすべく、努力を怠ることなく日々精進してまいります。

最近「前から気になっていたんですけど、」と初めてご来店されるお客様が増えてきました。その度に、自分が初めてビーンズの扉を開けた日のことを思い出します。半年前は僕もお客様と同じ立場でした。ビーンズの豆を初めて買って飲んだ時の香りの良さ、数え切れない生豆の種類を目にした時のワクワク感。色々な豆があるからこそお客様の好みを間違えることなく「美味しい」と喜んでいただけるよう、ご案内時は特段身が引き締まります。これからもどうぞよろしくお願い致します。



月刊
ビーンズ瓦版



2020年 6月号
vol.164

お問い合わせ
豆の焙煎予約

0120-66-7527

ビーンズ喜多見 検索

東京都世田谷区
喜多見8-15-32

9:00 - 19:00

18:30 (豆L.O)

毎週 水・日曜定休

コロナウィルス
対策のお願い

・店内は1組ずつ、
最大2名様までご来店
が出来ます

・店頭での接客を最
小限に控えるため、
お電話注文をお願い
しております

(0120-66-7527)
引き取りの際は外ま
でお渡しに参ります

・テイクアウトのお
客様は外でご注文
後、外までお渡しに
参ります



Kitamibeanzで検索!

6/1～6/30 まで
月間セール豆
(生豆200gあたり)

◆キリマンジャロAA

¥890 → ¥840

◆喜多見ブレンド

¥980 → ¥930

◆トラジャ

¥1100 → ¥1000

BEANS発!

広がるアイスコーヒーの世界!

暑くなってくるとアイスコーヒー飲みたくなりますよね!
今年はいろいろなアイスコーヒーの楽しみ方をご紹介します。



① ハンドドリップ



水を入れたカップに直接ドリップして急速冷却するアイスコーヒー。
もちろんホットでも相性抜群です! 2020年はカテゴリ別のアイス用ブレンドが新発売!
一日飲む量をまとめてドリップしておくのもよし!

- カリブナッツ (ナッツのような香ばしさ×甘味×ココ苦味) 生豆200g 1100円
- ジューシーフルーティ (果実のようなフルーティ×ココ苦味) 生豆200g 1100円
- ストロングビター (昔ながらの強い苦味) 生豆200g 980円

② 水出しコーヒー

50g×5パック入り 1200円(税込)

麦茶パックと同じ要領で作れる水出し方式のアイスコーヒー。加熱によるダメージがない抽出方法のため、舌ざわりがなめらかで豆の長所を存分に生かした味わい

③ 男前珈琲リキッドアイスコーヒー

1000ml 630円(税込)

ペットボトル入りの簡単リキッドコーヒー
年々進化する「香るアイスコーヒー」ギフトにも喜ばれる逸品!

コーヒー豆の保存方法 ~夏編~

そろそろ日中の気温が30℃を超える日が増えてくるので夏のコーヒー豆の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。

なので、保存する際は遮光性のある密閉容器に入れていただくことをおすすめしています。そして、コーヒー豆はワインと同じで、15℃前後で保存すると熟成し、味わいの変化を楽しんでいただけると言われてます。ですから、ワインセラーに入れてくださいませええ!! ・ ・ ・ とまあ、ワインセラーがあれば話は万々歳なのですが ・ ・ ・ ワインセラーが常備されているご家庭も少ないかと思しますので ^ ^ ; 現実的にこちらをご紹介します。

気温が40℃近くなる真夏は室温でも涼しい場所で30℃前後となってくるため、ジップロックなどの密閉容器に入れて冷蔵庫の「野菜室」での保存をおすすめいたします。野菜室がなければ肉魚などのチルドルーム以外ならどこでもOKです。

よくある質問で、「冷凍庫で保存しても良いですか?」という質問について。答えとしては、条件を満たしていればOKなのですが、満たしていなければNGです。条件? ・ ・ ・ 気になるところですが、残念なお知らせです、書くスペースが足りませ〜ん。 ということで冷凍庫で保存する場合の条件は7月号に持ち越しということでの辺で失礼ドロン。もし気になって仕方がない方は「ビーンズ喜多見ホームページ」の「コーヒー豆知識」にコーヒー豆の保存方法を細か〜く書いてありますので覗いてみてください。一番最適な方法を選んで夏場も美味しくコーヒーを飲んでいただけたらこれ幸いです!

冷蔵便で発送できます!

宅急便・ネコポス便の夏場の配送時はトラック庫内温度は50℃を超える場合があります。さらにネコポス便の場合、ポスト投函後直射日光下で保管されることも予想されます。そこで追加送料350円でチルド便(冷蔵便)へ変更が可能です。 (ネコポス便は除く) 宜しくお願いいたします。

冷蔵

エコバッグご持参にご協力をお願いします

2020年7月より、環境に対する取り組みの一環として、レジ袋有料が義務化されます。それに伴い、ビーンズでは1枚2円で有料へ変更となります。エコバッグ・マイバッグご持参のご協力を宜しくお願い申し上げます。

