

月刊 ビーンズ瓦版

BEANS
KITAMI SETAGAYA
1988

2021年 3月号
vol.173

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

コロナウイルス 対策のお願い

- ・**マスク着用**にてご来店お願い致します
- ・店内は**2組まで、最大4名様**の入店制限を行っております
- ・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)



3/1~3/31まで
月間セール豆
(生豆200gあたり)

◆コロンビア・スプレモ
¥840 → ¥790

◆ウガンダ
アフリカンムーン
¥1100 → ¥1000

◆エルサルバドル
シティオデマリア農園
¥1100 → ¥1000

その他、すぐに持ち帰れる
焙煎したての豆も常時
ご用意しています!



生豆200g → 焙煎後約180g | 100円(税込)

桜ブレンド 販売開始!

まるで油脂分たっぷりのマカダミアナッツとハイカカオを連想させる香ばしい余韻が特長です。焙煎度合:(ミディアムローストとハイローストの混合) 今年の桜ブレンドは焙煎度合の異なる豆同士の配合で仕上げました。マカダミアナッツ香はブラジル産のコーヒーで演出。2020年良質な豆が産出されることで脚光を浴びているカルモデミナス地区の豆を採用。カップオブエクセレンス(コーヒー品評会)で多くの入賞農園がこの地区から選出され話題となりました。実力のカルモデミナス地区だけに絞り込み香り豊かなミディアムローストに焙煎します。
ハイカカオ香はコロンビア産のコーヒーで演出。コクと香りの強さがコロンビア随一と言われるマグダレナ地区を採用。通常とは異なる低温焙煎手法でハイローストに仕上げます。焙煎後にこの2つを絶妙に配合し、2021年の桜ブレンドが完成です! 年々進化する桜ブレンドをお試しあれ!



焙煎したてのコーヒー豆やドリップバッグ、お菓子の詰合せなどギフト承ります
プチギフトから箱入りギフトまでご予算に応じてお作りします。ご相談ください!

送料全国 660円 (離島除く) ネコポス便 330円 (全国一律) **本州 最短翌日到着**
5,000円以上 **送料無料** (お届け先1箇所につき) 北海道・九州・四国・沖縄 は翌々日



エチオピア・モカの今を知る! 第二弾



先月号に引き続き、エチオピア・モカを知る旅はじまりはじまり~! エチオピアまで旅行は難しいご時世ですが、コーヒーでエチオピア旅行を楽しんでいただきたい! という熱い気持ちで魅力あふれるエチオピア・モカの今を探っていきたくと思います。先月号では、エチオピアという国について、品質を左右する決め手①をお話しました。今月号は品質を左右する決め手②です。

「品質を左右する決め手②」精選ステーションの技術力

精選ステーションで選別する技術が品質を左右する最も大きな決め手となります。

エチオピアの生産者の中には規模の大きな農園や、協同組合も存在しますが少数派です。ガーデンコーヒーと呼ばれる小規模生産を志す小農家さんがほとんどです。小農家さん単位で収穫される量は極めて少なく、それだけでは商品化できないため摘んだチェリーをプライマリーマーケットという集荷場に持ち込みます。そこから精選ステーションというチェリーを加工する場所に引き取られます。日本でいうと、精選ステーションは「JA」のような位置づけです。精選ステーションの数は地域にもよりますが、世田谷区で例えるとな数個あるレベルです。

他の国ではOO農園の誰さんが作りました! と生産者の特定ができる豆も増えてきましたが、エチオピア・モカは「OOさんが作ったコーヒー」までの追跡の取れる豆を仕入れると、どえりゃー高額(200gで3,000円以上)になってしまうため、長年の知識と焙煎機に合った豆を探し回り、お財布に優しい価格で、味わいは3,000円級! の農園、精選ステーションまで追跡できる豆を増やしています。例えばアリーチャG1やシャキツソなど。

さて、前置きが長くなりましたが、本題の精選ステーションの技術について掘り下げますね。摘み取ったコーヒーチェリーは一日で腐ってしまうため、摘んだその日のうちに精選ステーションへ引き取られます。精製(天日干ししたり、水洗したり、脱殻したり)を始める必要があります。この精製から始まり、チェリーを選別する工程を経て港へ持ち寄るのですが、エチオピアモカのフレーザーを最も作ると言われているのが、精製されたチェリーを選別する工程【ドライミル】です。どんなに丹念に作られた

コーヒーチェリーでもこの選別の工程が適切でない、未熟のチェリーが混入して味わいが安定しなかったり、腐敗したチェリーが一粒でも入ってしまうと強烈な腐敗臭がドリップの際に漂うのです。東側の南部地域(シダモ・イルガチエ)のモカは品質はもちろん、選別が丁寧な地域が多く、幾多のモカを試飲してきた中でも、ビーンズに嫁入りされたモカたちは選りすぐりの香りを醸し出してくれます。まだ書きたいことが沢山あるのに紙面が足りません。エチオピア・モカ探訪、次月号は「Googleマップでエチオピアの住所を検索しても全然違うところをピンがさすの!」という行政区画編! エチオピアあるあるをご紹介します。線路は続くよ〜どこまでも〜ポッポ〜♪ エチオピア・モカの今を知る第三弾! お楽しみに★ナビゲーターは清水シスターズでした^^♪

