

# ビーンズ 190号 瓦版

お問い合わせ  
豆の焙煎予約  
0120-66-7527

【お盆は通常営業】10/8(土)~12(水)まで連休いただきます

数ヶ月前オデコから大量出血(松田優作氏もびっくり!なんじゃこりゃあ)、一生消えない傷が、オデコと心にできた宮下です。傷を癒すため考えました。「そうだ、京都へ行く。」♪♪梅雨の季節でしたが奇跡的に一日も降りませんでした。お天道様は僕の日頃の行いを見てくれてるんですね。さて京都には様々な文化がありますが、その一つとして『珈琲文化』があります。例えば、ある有名な老舗珈琲店は注文時に砂糖&ミルク抜きと言わないと両方入った状態で珈琲が出て来たり。はたま乙な珈琲店に足を踏み入れると、店内には一つも日本語が書かれていなかったり(外国人観光客の多い京都ならではの)、ネルドリップで淹れられる珈琲店では、急須にたっぷりとコーヒーを入れ、日本×珈琲の融合という粋な演出をしてくれる日本ならではの珈琲文化を体験してきました。極めつけは、週末になると家族揃ってコーヒー屋に朝食を食べに行く文化がある京都では席に案内されるとき、京都の地元民が通される席と、僕みたいな観光客が通される席が異なります。

同じ店なのに雰囲気全く違うのには驚きました。いつかビーンズ京都支店が出来たら僕の未来のファミリーで京都地元席に座ってみたいっ、と妄想してしまう東京育ちアメリカ帰りの宮下京都レボでした。

さて、そんな傷心を癒す旅で気づいたことがあります。それは、「ビーンズのオリジナリティの強さ」です。日本には多くの珈琲を扱う店舗があります。昔ながらの喫茶スタイル、今ドキおしゃれなカフェスタイル、焙煎所兼カフェスタイル、ファミリーレストラン、などありますが、我らビーンズは「珈琲生豆の焙煎専門店」を謳っています。生豆をこれだけ扱う専門店も日本では数少ないため、初来店されるとコーヒー豆の品数に圧倒される方が多いのです。更に焙煎度合も選べる!となれば、どんどん自分好みの焙煎度合にカスタマイズできるので深みにハマってしまうんですね。ビーンズ珈琲ワールドを是非体験してみてください。さあ、8月も新豆が続々入荷!お試し100g豆も品数を増やしてお待ちしています。ホット派の方もアイス派の方もさあさあ寄ってらっしゃい!



## ハンドドリップアイスコーヒー 定番3種、上級セルフカスタマイズもおすすめ!



**ストロングビター**  
アイスロースト  
氷やミルクに負けない苦味  
税込1100円/180g



**カリブナッツ**  
ミディアム+アイスロースト  
ナッツ香、苦みと香ばしさ  
税込1200円/180g



**ジューシーフルーティ**  
ミディアム+アイスロースト  
カカオ×苦みと果実香  
税込1200円/180g

自分でアイスコーヒーをドリップするときに注目してもらいたいのは焙煎度合(ロースト)。裏面にロースト表を掲載していますのでご参考までに。  
●ライト~ミディアムローストの浅~中煎りの豆で個性を生かした味わい。紅茶や果実のような酸が楽しめます。  
●ミディアムロースト豆とストロングビター(税込1100円/180g)を単品購入し、好きな割合でセルフカスタマイズ! 自分好みの割合を作り出せます。

今回は職人おすすめのアイスコーヒー向けの豆達をご紹介します! アイスコーヒーのレシピは裏面に紹介 ウラ →



- ① モカ・グリ【ハイロースト】 ホットでもアイスでも楽しめるのがこのハイローストならではの!綺麗な果実香が特長です。
- ② エルサルバドル・アワカリエンテ農園【ミディアム】 新入荷豆!マカグミアナッツのような香ばしい味わい。ちょい足しミルクも美味
- ③ ボリビア・ナイラカタ【ミディアム】+ストロングビター【アイス】 香り・コク・苦味のバランスが ビーンズ流アイスコーヒーの代表
- ④ マンデリン・セバカト【アイスロースト】 パンチのある苦みが強いアイスコーヒーが好きという方におすすめです。

## 夏によく合う新豆、続々入荷してます!



**グアテマラ**  
**ロマサルタス**  
バランスよし、余韻長続き

地区:アルデア・ウリヤルタ  
標高:1800m  
品種:ブルボン・カトゥラ  
精製方法:ウォッシュド

おすすめ焙煎:  
ライト ~ ハイ  
約180g 1380円

**El Salvador**  
エルサルバドル  
アワカリエンテ農園

地区:アパネカ  
標高:1,200m  
品種:ブルボン種  
精製方法:ウォッシュド  
認証:レインフォレスト  
アライアンス

おすすめ焙煎:ミディアム  
約180g 1200円が  
限定セール 980円

**BUKU**  
オーガニック エチオピア ブク農園

地区:ハンベラ  
標高:2,150m  
品種:在来種  
精製方法:ウォッシュド  
認証:オーガニックJAS

おすすめ焙煎:  
ライト ~ ハイ  
約180g 1280円

### 「おかえり、ロマサルタス」

バランス・きび砂糖・凝縮感・長い余韻  
昨年度、販売開始2か月で完売するという  
人気を誇ったグアテマラ・ロマサルタス  
が帰ってきた! ダイレクトトレードで直接  
生産者さんから買い付けました。2022年  
ロットもポテンシャルの高い洗練された味  
わい。売前にお試しあれ!

### 「ブレない珈琲を生み出すプロ集団」

マカグミアナッツ・ミルクィー・長い余韻  
真夏だってコーヒー飲みたい!という時、  
さっぱりしてるけどウマミの強いコーヒ  
ーが飲みたくなります。そんなリクエストには  
エルサルバドルがもってこいです。  
いつの時代も変わらない品質を作り続け  
られる生産力・技術力には脱帽です。

### 「ハンベラコーヒーを有名にした名農園」

巨峰・枝付き干しブドウ・凝縮感  
ビーンズお馴染みのアラカ農園の姉妹農園  
よりブクちゃん初登場です!  
ビーンズの焙煎機と相性が良く、なんとい  
っても香味が上品かつ洗練されています。  
エチオピアはウォッシュド派という方におす  
めする文句なしに、うまいモカです。

# ロースト表

## 果実味・酸味を感じやすい



1  
ライト  
L  
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。



2  
ミディアム  
M  
柔らかな口当たり豆の個性が広がるロースト。ナッツ、ワイン、フルーツなど、テイストごとの香りを楽しみたい方に。



3  
ハイ  
H  
酸味と苦味をやや抑えたバランスの良いロースト。酸味は苦手、でも香りは妥協したくない方に。



4  
シティ  
C  
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、苦すぎるとも苦手という方に。



5  
フルシティ  
FC  
苦味が強く感じられるロースト。ブラックや少量のミルクを足して楽しむのに最適。直火式エスプレッソにも。



6  
フレンチ  
FR  
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。



7  
アイス  
IC  
より芯のある苦味を強調したロースト。ミルクや氷にも負けない濃厚な味はアイスコーヒーやエスプレッソマシーンにも。



8  
イタリアン  
IT  
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。極深煎りが好きな方に。

## スモーキーな香り・苦味強い

## ハンドドリップアイスコーヒー目安表

ビーンズで最もおすすめしているのは、氷を入れたサーバー(容器)の上でドリップし、瞬間冷却する方法。最適な氷の量と粉の量を表にしたのでドリップする時の目安にしてみてください。

| 出来上がり量<br>(氷分も含む) | 氷の量  | 粉の量 |
|-------------------|------|-----|
| 1杯 130cc          | 40g  | 20g |
| 2杯 260cc          | 80g  | 30g |
| 3杯 390cc          | 120g | 35g |

氷の目安は、ドリップし終えた時に溶けきる量が目安です

### 大切なポイント

- ◎ ゆっくり抽出して瞬間冷却
- ◎ 出来上がり量は氷の量を含む

1. 淹れたい杯数の粉をペーパーに入れる
2. サーバーもしくはコップに氷を入れる
3. 沸騰して1~2分ほど置いたお湯(90°前後)を「の」の字を描くように全体が湿る程度にゆっくり注ぎ、20秒蒸らす
4. 「の」の字を描くように細くゆっくりお湯を注ぎ、瞬間冷却
5. 淹れたい杯数の目盛りに達したらドリッパーをはずす(氷も含む)目盛りがない場合は、はかりでグラム取りも可
6. かき混ぜて、程よく冷えていたら成功! キンキンに冷やしたい場合は氷を追加



コーヒーメーカーは投入する水の量を(サーバーに氷を入れるため)減らして下さい

## フルーツのように華やかな香りの豆

|                     | 税込価格 |      |
|---------------------|------|------|
|                     | 1袋   | 5袋   |
| コロンビア・スプレモ          | 940  | 3760 |
| キリマンジャロAA【タンザニア】    | 1100 | 4400 |
| オーガニック・マヤ【メキシコ】     | 1200 | 4800 |
| モカ・マタリ#9【イエメン】      | 1280 | 5120 |
| モカ・アラカ農園【エチオピア】     | 1280 | 5120 |
| モカ・ブク農園【エチオピア】      | 1280 | 5120 |
| モカ・ゲイシャG1【エチオピア】    | 1480 | 5920 |
| モカ・トリオ【エチオピア】       | 1280 | 5120 |
| モカ・グジ・ウシュウシュ【エチオピア】 | 1780 | 7120 |
| べっぴんさん【ブレンド】        | 1100 | 4400 |

## まろやかでバランスのとれた豆

|                 |      |      |
|-----------------|------|------|
| ブラジル・サントス       | 940  | 3760 |
| ブラジル・ピーベリー      | 980  | 3920 |
| オーガニック・コロンビア    | 1200 | 4800 |
| グアテマラ・ブルーレイク    | 1200 | 4800 |
| 喜多見ブレンド         | 1100 | 4400 |
| ロイヤルブレンド        | 1100 | 4400 |
| オーガニック・ビーンズブレンド | 1200 | 4800 |

## コクと苦味が引き立つ豆

|                    | 税込価格 |      |
|--------------------|------|------|
|                    | 1袋   | 5袋   |
| マンデリン・セパカト【インドネシア】 | 1100 | 4400 |
| 男前珈琲【ブレンド】         | 1100 | 4400 |
| 世田谷ブレンド            | 1100 | 4400 |
| ストロングビター【ブレンド】     | 1100 | 4400 |
| カリブナッツ【ブレンド】       | 1200 | 4800 |
| ジューシーフルーティ【ブレンド】   | 1200 | 4800 |
| モカ・グジ・ウシュウシュ・ビター   | 1780 | 7120 |

## ナッツのように香ばしく上品な香りの豆

|                    |      |       |
|--------------------|------|-------|
| ドミニカ               | 1200 | 4800  |
| ボリビア・ナイラカタ         | 1280 | 5120  |
| クリスタルマウンテン【キューバ】   | 2480 | 9920  |
| ブルーマウンテンNo1【ジャマイカ】 | 4400 | 17600 |
| ブルマンブレンド           | 1480 | 5920  |
| 樹上完熟・セラード【ブラジル】    | 1200 | 4800  |
| エルサルバドル・アワカリエンテ農園  | 980  | 3920  |

## カフェインレスコーヒー(デカフェ) 4種類

|                         |      |      |
|-------------------------|------|------|
| メキシコ/グアテマラ/モカシャキツソ/ブレンド | 1200 | 4800 |
|-------------------------|------|------|