

コラム:コーヒーと暮らす。

vol.1 器具を選ぶ。

カフェで飲むコーヒーもいいが、家でコーヒーと暮らす日常もとてもいい。で、お家でコーヒーを入れようと思ったら、まず道具が要る。

そしてコーヒーの道具選びは趣味性が高く、本当に楽しい。が、あまりにも選択肢が多く、選ぶための考え方のようなものが必要だと思う。

コーヒーを美味しく入れる方法のポイントは、「灰汁を入れない」というところにある。

コーヒー豆は油脂で出来ている。これを高い温度のお湯の力で「乳化」させることで、味が活性化して美味しいコーヒーになるのだが、その高温の代償として灰汁も生じる。この灰汁がコーヒーを不味くしている最有力の犯人なのだ。

そして、灰汁を排除するには、「透過法」つまりドリップの最後の工程でお湯が落ち切る前に外してしまうのが良い。

だから、まず器具選びの第一の選択肢としてペーパードリップをオススメしたいのである。

最近紙を使わない器具も出ているが、捨てれば終わりのペーパードリップが、日常のコーヒーには最適だと思う。

透過法の原理は重力の力で湯を下に引っ張ってもらい、その力でコーヒーから味を引き出そうというもの。自然、フィルタは上下方向に長さを持つ円錐の形が最適となる。上下方向の「長さ」に注目して、ぜひカッコ良くて味も良い、自分好みのドリッパーを探してみたい。



<路地裏のカフェ>カフェジリオ

札幌市宮の森2条7丁目3-26

<http://cafe-giglio.com/>

<コーヒー豆通販>ジリオコーヒー

<https://gigliocoffee.stores.jp/>

<焙煎情報>ジリオコーヒーinsta

https://www.instagram.com/giglio_coffee/

<コーヒーうんちく>

ジリオコーヒーnote

https://note.com/giglio_coffee/



GIGLIO COFFEE

By Cafe GIGLIO Sapporo, Miyanomori Since 2007

Special

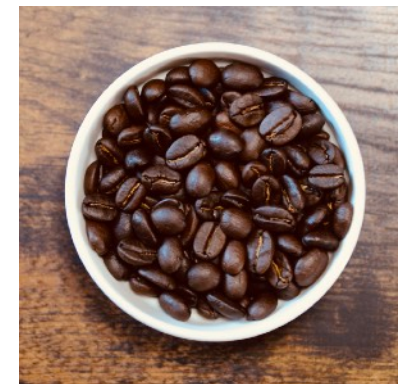
10月のコーヒー豆

ブルンジ ココカ ホラママ

Burundi Cococa Horamama

100g 600Yen

ブルンジは高原の国として知られており、国土の大部分は標高1500mの高地が占めています。圃場のあるムタンガ地区は熱帯のサバナ気候帯に属し、年間を通じて寒暖差が少なく、過ごしやすい気温が続きます。また豊富な雨量と火山性土壌が相まって、品質の高いコーヒーが産出されます。ジャスミンのようなフローラルなフレグランス、フルーティーなアロマ、まろやかな青りんごの様な酸味と良質な苦味、濃厚なコクをお楽しみ下さい。



ジリオブレンド GIGLIO BLEND

エチオピアのフローラルな酸味と、フルーティな酸味が身上のタンザニアで作った立体的な酸味を、ブルーマウンテン由来の苗を宣教師が移植したというパプア・ニューギニア・シグリの持つハチミツのアロマでしっかりまとめたブレンドです。

甘味 ★★★★★☆
酸味 ★★★★★☆
苦味 ★★☆☆☆
コク ★★★★★☆



深煎りブレンド FULLCITY BLEND

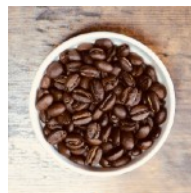
コーヒーの風味を殺さない中深煎りで、深煎りらしい強い風味を表現したブレンド。ブラジルの持つストレートな苦味を、マンデリン・タバコのアーシーな風味で彩り、標高の高い農園で育てられたコロンビアの力量がこのハーモニーを受け止めています。

甘味 ★★★★★☆☆
酸味 ★★☆☆☆
苦味 ★★★★★☆
コク ★★★★★☆



エチオピア イルガチェフェ コチャレ GI Ethiopia Yirgachefe Kochare GI

希少な原生品種を、フルウオッシュで仕上げたからこそそのローズ・フローラルの柔らかい酸味。



タンザニア・オルディアニ AA++ Tanzania Oldeani AA++

グレープフルーツの酸味とチョコレートの甘みの共存。最高グレードのAA++にふさわしい名品。



パプアニューギニア・シグリ AA Papua New Guinea Sigri AA

ブルーマウンテンの苗を持ち込んで始まったパプアニューギニアコーヒー。ハチミツのアロマの逸品。



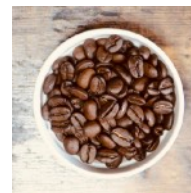
グアテマラ フライハーネス アグアブランカ Guatemala Fraijanes Aguablanca

チョコのフレーバーと程よい甘味が残る後味が身上で、酸っぱくても苦くても消えてしまうその繊細な風味が尊い。



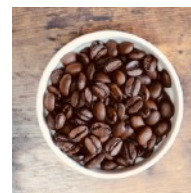
エルサルバドル・マラカラブルボン SHB El Salvador Maracara Bourbon

先進的な品質管理がもたらす、ヘイゼルナッツからチョコレート寄りのどこまでも上質なフレーバー。



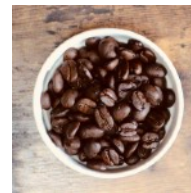
ブラジル・フクダトミオ・ブルボン Brazil Tomio Fukuda Bourbon

日系らしい真面目で丁寧な栽培がこのコーヒーの濁りのない「まっすぐ」な苦さの理由。



コロンビア・ナリーニョ・スプレモ Colombia Narino Supremo

ナッツからダークチョコレート寄りの仕上げが現代のコロンビアコーヒーらしい佇まい。



マンデリン・タバコ GI Mandheling Tobako GI

高めの温度で抽出すると、強い苦味のあと深いコクが訪れ、最後にシナモンのスパイスが感じられる。

