

## コラム:コーヒーと暮らす。

### vol.3 コーヒー豆を挽く

「コーヒー豆を挽く」という作業は、立ち昇る陶酔の芳香が誘う、エクスペリエンスとしてのコーヒーのクライマックスだと思う。

なにしろ飲む直前に挽く、というのが最良のコーヒーを体験するための最初の関門なのである。

そして一般には、サイフォンは細挽き、ドリップは中挽き、パーコレーターが粗挽きということになっている。

が、私が修行をしたサイフォンの創始メーカーである珈琲サイフォン社では、どの淹れ方でもすべて中細挽きで淹れていた。

一番良く味が出るからである。

お店で挽いてもらう時は「中細挽き」で、と頼めば良いが、おうちで挽く時にはどうすればいいか。

電動ミルの多くは挽き目を指定できるが、調整機能のない機種や手動のミルを調整する際には、「グラニュー糖」くらいの大きさを基準にして挽き目を決めると良いでしょう。

アップルのエンジニア出身で、パーフェクト・コーヒーという豆売業を起業したニール・デイは「グラインド（挽くこと）がコーヒーの味を一番左右するのに、挽くべきコーヒーの粒子の大きさを正確に計測する方法が未だに確立されていない」と考え、熟練のロースターに挽いてもらった豆の挽目を画像解析技術で再現するシステムを開発した。非常に示唆に富んだ話だと思う。

飲み口のテクスチャーを調整するために粗挽きが良いとする向きがあるようだが、私のお師匠さんたちは皆、湯で薄める方法を推奨していた。

きちんと淹れて、飲む時にほんの少し湯を足す。

確かに濃い薄いではない飲み口の変化があるのでぜひお試しください。



<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/](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/](https://note.com/giglio_coffee/)



# GIGLIO COFFEE

By Cafe GIGLIO Sapporo, Miyanomori Since 2007

Special

## 12月のコ-ヒ-豆

ラオス アラビカ ティピカ  
Leo People's Arabica Typica  
店頭売り100g 600Yen

1915年にフランスから持ち込まれた苗で始まったラオスのコーヒーの栽培。優れた風味を持ちながらも栽培効率の悪さから栽培する農園が減っていたティピカ種を、丁寧なフリーウォッシュド製法で仕上げています。スパイシーなフレーバー、甘さとボディ感のあるコーヒーです。

[オンラインショップのお勧め2種セット]  
ジリオブレンド+ラオス アラビカ ティピカ  
200g + 200g 2,580Yen(税込 送料込)

どうぞ  
ご利用  
ください!



## 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 ★★★★★☆☆



# GIGLIO COFFEE CATALOG

## 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。

