



コーヒーをいれる人 “ブルーワーズ”になろう!

10月1日は『国際コーヒーの日』!
 長年、日本だけの記念日として10月1日が「コーヒーの日」と定められていましたが、2015年からは国際的にこの日がコーヒーの記念日となりました。
 世界最大のコーヒー生産国ブラジルの収穫が9月までで終わり、10月から新しいコーヒーの年度に切り替わることから、国際協定によって10月は“コーヒーの新年度”にあたるといわれています。
 また、日本では徐々に肌寒くなり、コーヒーの需要が増えてくる時期。より一層コーヒーが美味しくなるこの季節に、お家でコーヒー抽出に挑戦してみませんか?

コーヒーをいれる人“ブルーワーズ”とは?

“ブルーワーズ”という言葉をご存知ですか? 日本ではあまり聞き慣れない言葉ですが、コーヒーを抽出するモノや人のことを「brewers (ブルーワーズ)」と言います。耳馴染みのある「バリスタ」という言葉は、エスプレッソの本場イタリアで生まれた言葉。“パールでエスプレッソを抽出する人”のことを主に指します。一方“ブルーワーズ”はエスプレッソ以外のコーヒー(レギュラーコーヒー)を抽出する人のことを指します。つまり、カフェや喫茶店でお客様にコーヒーをいれるプロだけでなく、お家で家族や友達、自分のためにコーヒーをいれる人、一人ひとりが“ブルーワーズ”なのです。皆様も、今日から“ブルーワーズ”を目指してみませんか。



point 1
**ペーパーはドリッパーに
しっかりと密着**
 ペーパーは互い違いに折って、しっかりとドリッパーに密着するようにしましょう。

point 2
コーヒーの量は正確に
 コーヒーの量や挽き目は出来上がりの味に大きく影響します。コーヒーの量はメジャースプーンやスケールで正確にはかりましょう。
挽き目: ペーパードリッパーには中細挽がおすすめ
 量: 1杯分=10g、3杯分〜=約8g×人数分

point 3
**コーヒーの粉は
平らにならす**
 お湯を注いだ時に均等にお湯が粉にあたるよう、ドリッパーをトントンたたいて粉を平らにならしましょう。

コーヒーの抽出って奥深い!
**おいしく
ハンドドリップ
するための
7つの
ポイント**

point 4
**お湯の温度は
85~95度がベスト**
 コーヒーの抽出には沸騰したお湯のグラグラがおさまった位の温度(85~95度)がベスト。

point 5
**ココが重要!
20秒ほど蒸らす**
 最初にコーヒーの粉全体が濡れる位にお湯を注いだら、20秒ほど待ちます。こうして蒸らすことでコーヒーのおいしい成分がひきだされます。

point 6
**お湯は「の」の字
で注ぐ**
 ゆっくりとお湯をまわしながら注ぎます。ペーパーに直接お湯がかからないように注意しましょう。
※3つ穴ドリッパー使用時の注ぎ方です。

point 7
最後は潔く!
 お湯は2~3回に分けて注ぎ、人数分のコーヒーが入ったら上のドリッパーにお湯が残っている状態でも潔くはきましょう。

ブルーワーズになるために必要なモノ

コーヒーカップ ペーパーフィルター ドリッパー コーヒーサーバー メジャースプーン ドリッパーポット コーヒー(粉)

かわいいデザインのものも豊富!
 初心者の方は、スターターセットなどもあるのでチェック!

詳しい抽出方法は
小川珈琲HPまで

小川珈琲店
ブルーワーズブレンド
 商品名に込められた想い...

2019年秋新発売

新発売のブレンドの特徴である「爽やかな甘さとかろやかな味わい」をご自身で抽出して楽しんでほしい!という想いから“ブルーワーズブレンド”と名付けました。

購入はP.13へ