

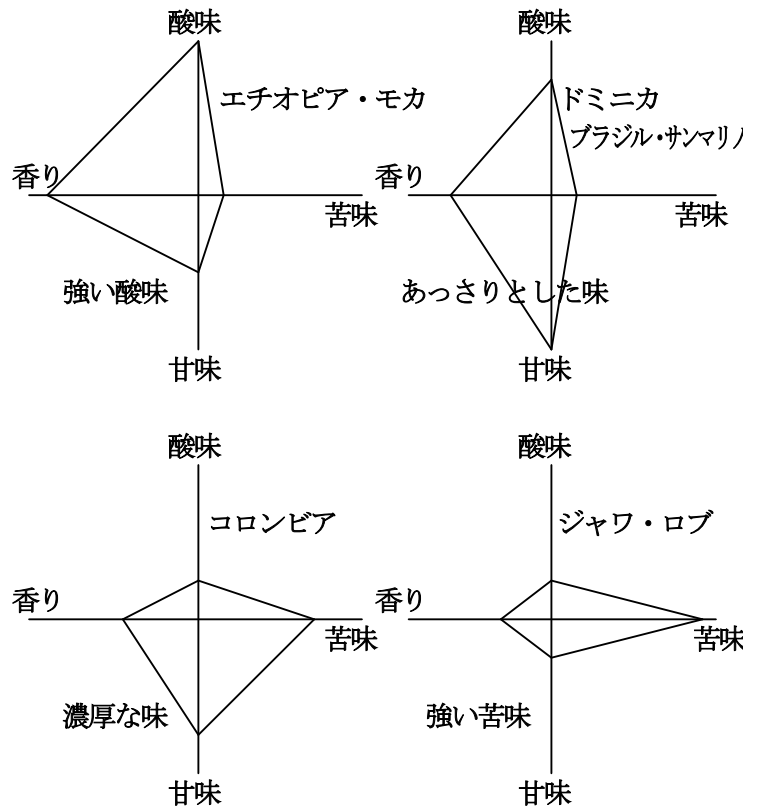
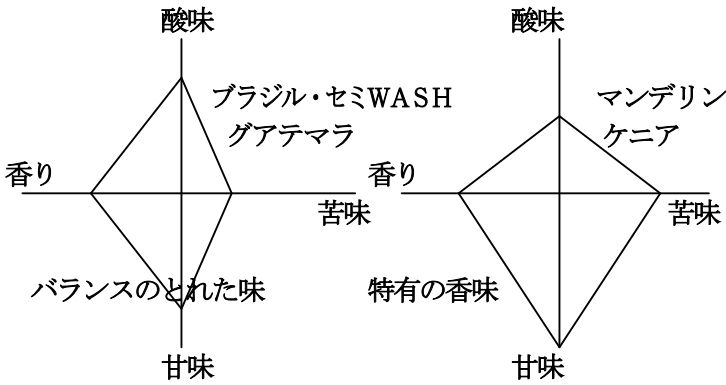
コーヒー豆の味と香りー15種類

(2006年02月作成)

ストレートコーヒーは、配合していない純粋で透き通った味と香りが魅力です。

単品ゆえに、苦味・酸味やコク、香りなどをすべて兼ね備えた銘柄は少なく、やや個性的で突出した味になるのはやむをえないと思います。

収穫時の出来映えがそのまま反映されますが、それこそがストレートの持ち味であり、また楽しみでもあるでしょう。



香り	浅煎りでは花のような香りを・・・、中煎り～中深煎りでは甘ったるい香りを・・・、また深煎りでは重厚でこぼしい香り・・・といった具合に、焙煎したての新鮮なコーヒー豆であれば、さまざまな香りを発散させます。
----	--

酸味	酸味は、柔らかで上品であればコーヒーを、より引き立てます。が、刺激的な酸味になると口に残るといふ舌を刺すような感じを受けます。よく誤解されていますが、酸味と渋味は異なります。
----	---

甘味	コーヒーで甘味を引き出すのが実は一番難しいのです。焙煎が適切であれば、飲んだ時に甘味を感じると思いますが、甘味はほとんどの方が好まれますが、苦味や酸味に隠れて目立ちにくいのが事実です。
----	--

苦味	ほどほどの苦味からやや強い苦味まで、多くの人は苦味好きだと思います。これも度を過ぎますと敬遠され、もはや炭のような焦げ臭い苦味というのを好むのは一部の愛飲家です。
----	---

ブレンドコーヒーは、通常2～4種ほどの銘柄を配合し、各々の長所を生かしつつ短所を補い、ストレートにはない味の広がりを目指しています。

それぞれの品種を見極めることにより適切にブレンドされたコーヒーは、芳醇な香り・まろやかさ・コクが増しています。数種を配合することにより、各銘柄の品質のバラツキをある程度おさえる事ができます。

一年を通してほぼ安定した味・香りをお届けできます。

