

コーヒー豆の正しい挽き方と粉の量

2006年01月 作成

↑
美味しさ

(各ミルの美味しさと製品価格の違い)

リード式

グラインド式
カッピング式



※ グラフの棒が上ほど高性能 (美味しい)

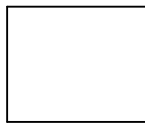
手挽き式



約3千~1万円

(家庭用)

プロペラ式



約5千~9千円

(家庭用)

電動ウス式



約1万円

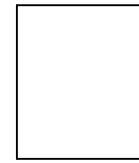
(家庭用)

カッピング式



約2万円

(家庭用)



約5万~70万円

(業務用)

約150万円

(業務用)

手挽き式：粉砕に時間が掛かるのですが、発熱が少なく、粒度もまますの精度に挽けるので、美味しく出来あがります。
 プロペラ式：粉砕に手間が掛からず価格も安価ですが、粒度が揃わないのが最大の欠点で、美味しさは若干減少します。
 電動ウス式：粒度も概ね正確ですが、グラインド式・カット式には一歩及びません。ある程度の美味しさに出来あがります。
 家庭用カッピング式：粉砕が早く、粒度も正確に揃うので、たいへん美味しく出来あがります。高価格ですが、価値有り。
 業務用グラインド式：微粉が少なく、粒度も正確に揃う。現在では、挽き売り店で最も多く使用されています。
 業務用カッピング式：粉が発熱しにくく香味の拡散が少ないのですが、微粉が幾分多い。挽き売り店での使用は少ない。
 業務用リード式：井上製作所が世界に誇る“超高性能ミル”。抜群の香味を引き出せるが、あまりに高価で普及していない。

※ 2週間以内に飲みきる分は、店頭で粉砕。1ヶ月以上かかる分は、飲む直前にご自分で挽くのが、お奨めの方法です。

粉の粗さ

極細挽き	エスプレッソ (あまり細かいと、ポンプに圧力がかかり過ぎてマシンを壊す)
細挽き	サイフォン (細かすぎると、苦味が強い)
中挽き	ペーパードリップ・コーヒーメーカー (やや荒挽きで粉の量を多くすると美味しい)
荒挽き	コーヒーメーカー・ネルドリップ (荒くした場合は、粉の量を多くする必要がある)

粉の量 (ペーパードリップ・コーヒーメーカー・ネルドリップの場合)

1人分 150cc	2人分 300cc	3人分 450cc	4人分 600cc	5人分 750cc	6人分 900cc	7人分 1050cc	8人分 1200cc	9人分 1350cc	10人分 1500cc	11人分 1650cc	+1人分 +150cc
12g	22g	32g	41g	50g	59g	68g	77g	86g	95g	103g	+8~11g

コーヒー豆を挽くにあたって重要な4点

熱	挽く時に、豆にできるだけ熱を加えないこと。(粉が発熱すると、香味が拡散してしまいます)
微粉	微粉・渋皮を除去すること。(微粉や渋皮が、渋味や必要以上の苦味をもたらす)
均一度	粉の大きさ(粗さ)を均一にすること。
粗さ	抽出方法にあった粗さに挽くこと。

粗さの違いによる味の変化

規定よりも、“細挽き”にすると	⇒ 濃度が濃くなり、苦味が強まる。
規定よりも、“荒挽き”にすると	⇒ 濃度が薄くなり、苦味が弱まる。