

メジャーカップは現在、プラスチック製や銅製、また様々な大きさの物が市販されています。

実は、スリキリのカップ一杯分の豆（粉）の重さは銘柄によって異なります。これは主に、豆自体の含水量や組織の密度の違いによるものです。

例えば、カップ一杯の“モカ”が11グラムだったとしますと、“マンデリン”では9グラム程にしかありません。

複数銘柄を同一数量お買いになるとよく判るのですが、同じ200グラムでも“ドミニカ”は体積が小さいのに“コロンビア”や“ケニア”では膨らんで体積が大きいのがご覧いただけるとと思います。

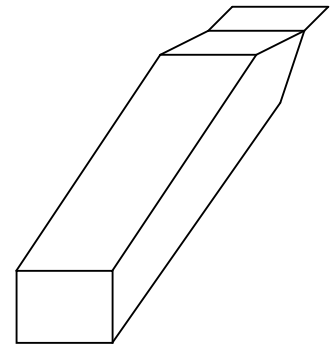
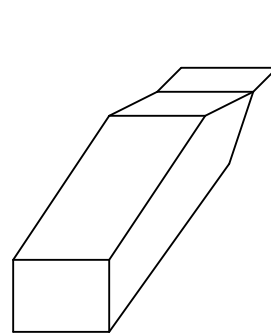
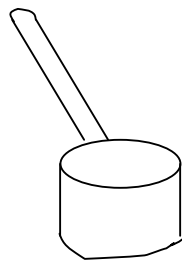
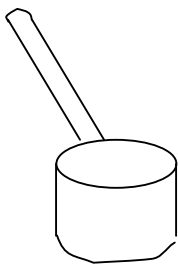
銘柄によって焙煎度が異なるのが主要因です。

モカ 11 g

マンデリン 9 g

ドミニカ 200 g

ケニア 200 g



また、豆の場合と粉の場合とで重さが異なってまいります。一般に、豆の場合は重さが軽く、粉の場合は重いのが普通と思われまます。

豆や粉が完全な球状や楕円体であれば、理論的には豆のままでも粉に挽いても重さは変わらないのですが、現実には粉に挽いた方が形状はより不揃いであり、しかも角張ってくるために大きな粉の隙間に小さい粉が入り込む形となり、結果として見かけの密度が高まります。

カップ一杯のグアテマラの豆が10グラムとしますと、同じカップ一杯のグアテマラの粉は11グラムといった感じです。

グアテマラ 豆 10 g

グアテマラ 粉 11 g

