

# コーヒー豆（煎り豆）の長持ち保存方法

2006年01月作成

開封・未開封に関らず、冷凍冷蔵で保管する事！！

（焙煎後の速やかな低温保存が、重要です。）

◎ 冷凍庫 -30℃～-5℃	最も適しており、 <u>長期の保存に向く</u> 。美味しい期間は、豆で2ヶ月程度、挽いて2週間程度。香り・味など、さほどの品質低下もなく保存できるので、この方法をお奨めします。
○ 冷蔵庫 ±0℃～+5℃	適しており、 <u>中期の保存に向く</u> 。美味しい期間は豆で1ヶ月程度、挽いて1週間程度。当販売所では、焙煎後すみやかに2度目のハンドピックを済ませ、冷凍・冷蔵保存しています。
△ 冬季室温 +10℃～+20℃	<u>短期間の保存</u> と考えるべきである。例えば食器棚などは、厳冬期でも少しずつ鮮度が落ちていく。美味しい期間は、豆で5～10日間程度、挽いて3日間～5日間程度である。
× 夏季室温 +25℃～+30℃	保存場所として <u>適していない</u> 。常温の缶やビン等で保管している場合、品質の維持は期待できない。夏の暑い時期は、室温保管では美味しい期間は、長く見積もっても2～4日程と思われる。

	冷凍・冷蔵保存	室内常温保存（冬季）	室内常温保存（夏季）
焙煎 当日	鋭い味でさほど美味しくない	鋭い味でさほど美味しくない	鋭い味でさほど美味しくない
焙煎 1日後		ほのかな香りと強い味	ほのかな香りと強い味
2日後	ほのかな香りと強い味		強い香りとまろやかな味
3日後		強い香りとまろやかな味	やや弱い香りとまろやかな味
4日後	強い香りとまろやかな味		
5日後		やや弱い香りとまろやかな味	
5～10日後	やや弱い香りとまろやかな味		味・香り、少なくなる
10～15日後		香り、少なくなる	
20～30日後	弱い香りと柔らかい味		味・香り共に濁りが出る
30～50日後	香り、少なくなる	味が次第にうすくなる	
約3ヶ月後	味が次第にうすくなる	非常に薄い味と香り	
約6ヶ月後	粉の場合、ほとんど香味は無い		
約1カ年後	非常に薄い味と香り		
約2カ年後	非常に薄い味と香り		

コーヒー豆を焙煎後すみやかに冷凍・冷蔵保存すると、10日間ほどは充分にコーヒーを美味しく飲むことが出来、20日間～30日間ほどは、それほどの味の低下もないと考えられます。

また真空パックをすれば1～3年間ほどは飲用できると思いますが、あくまで飲むことができるという事であり、美味しさや香りといったものとは全く次元の違う問題だと考えます。

## ※ 真空パックの誤解について 新鮮な煎りたてコーヒー豆は、真空パックが不可能

真空パックをすると長持ちすると、お考えの方が多くいらっしゃいます。たしかに真空パックをするとそれ以上の品質劣化を遅らせることができるのですが、実は新しいコーヒー豆は真空パックができないのです。

コーヒー豆は焙煎直後から5～10日間ほどは二酸化炭素を出し続けます。

包材がコーヒー豆にピチピチに張り付いているのをたまに見かけることがありますが、焙煎後最低でも5日間～1週間以上おかれていた豆をパックしたものでしょう。

コーヒー豆表面の油の浮き出しについて （良質のコーヒー豆を常温保管すると、数日で油脂が浮き出します）

表面に油が浮いているコーヒー豆は古い豆だと誤解されている方が多くいらっしゃいます。確かに古くなると油がまわってきますが、良質で成分の豊富なコーヒー豆や中深煎り・深煎りの場合、焙煎直後から油が浮き出ています。結局のところ新しいか古いかは、外見だけではまったく判断できません。簡単に見分ける方法としては、抽出の際に粉がしばまないかどうかで、ある程度わかります。また古いコーヒー豆は特有の渋味と酸っぱさがあります。

