

豆工房の基本姿勢

豆工房では、本当に美味しいコーヒーを一人でも多くの方に味わっていただきたいと考え、品質第一の精神で良質のコーヒー豆をご提供させていただいております。

- ① 生豆の仕入れから焙煎、販売までを一貫して当所で行い、中間の余分な経費を省いております。
- ② 高性能・中型の焙煎設備を揃え、コーヒー豆の高品質と小ロット（回転）を両立させております。
- ③ 美しい包装を控えています。（商品の品質・香味を第一に考え、高機能な包材を使用しています）
- ④ 簡素な販売形態で済ませ、余剰分を高品質生豆の仕入れとコストダウンに振り向けております。
- ⑤ お客様にとって有益なコーヒーに関する情報を、可能な限りお届けさせていただきます。
- ⑥ 常に産地情報の入手と焙煎等の研究を怠らず、より良い商品をお届けできるよう努めております。

豆工房のコーヒー豆がお客様の手に渡るまで

各産地で栽培・精製	南米ブラジルや中米グアテマラ、またインドネシアやアフリカのケニア、
↓	またカリブ海諸国など、約80カ国で栽培されています。
良質豆と欠点豆の選別	生豆の段階で一度、選別を行い虫食い豆や未熟豆などの欠点豆と木クズ
↓	などの異物を取り除きます。（最近は生産国で丁寧に選別されています）
袋詰め・集荷と出荷	60kgや70kgの麻袋、また30kgなどに小分けされ世界中に輸出
↓	されます
各国の港で船積・輸出	コーヒー生豆は重量が重いので、主に貨物船で輸送されます。1ヶ月前
↓	後の航海になることもあります。
商社・生豆問屋へ輸入	主に商社や生豆問屋が輸入元になり、小分けされ全国の自家焙煎店へと
↓	トラックで運ばれていきます。
生豆の仕入れ（保管）	当店では、約15カ国25種以上におよぶコーヒー生豆を仕入れており、
↓	倉庫にて麻袋や缶などで保管しています。
焙煎機にて生豆の焙煎	銘柄に見合った量を焙煎機で焼き上げます。当店では主に朝方に数回に
↓	分けて各銘柄を焙煎しております。
ブレンド品は調合する	ストレート品はそのまま保管。ブレンド品は香味を確かめながら調合を
↓	行います。
商品を低温で陳列保存	できあがったコーヒー豆は速やかに、冷凍庫や冷蔵庫で陳列・保管しま
↓	す。コーヒー豆は低温での保管が必須です。
お客様へ商品のお渡し	豆、もしくはミルで粉砕してお客様へお渡し。ご家庭などでお飲みいた
	だけます。