

## ブレンドとストレートについて

ご存知のようにコーヒーの飲み方には、単品を意味するストレートのまま飲むのと、2種以上（通常は2～4種）の銘柄をミックスさせブレンドとして飲む2通りがありますが、コーヒー豆の生産地や銘柄によりストレートで真価を発揮するものと、ブレンドさせることにより香味が引き立つものがあります。

ストレート例 : グアテマラ SHB アンティグア

ブレンド例 : ブラジル・サンマリノ 60% + コロンビア・ナリーニョ 40%

現在、残念ながら生豆の品質が世界的に年々低下しつつあるのが実状で、単独で十分な香味を醸し出せる銘柄は少なくなっています。

香味が薄くなっている以上、ストレート或いはブレンドのどちらが良いというものでもなくなりました。

2001年以降、かなり豊富に高品質生豆が日本にも輸入されるようになりましたが、まだまだ品質に波があり安定した香味とは言い難いのが実状です。

現在、ストレートで飲んで幾らかでも特有の香味を味わえるのは、エチオピアのモカ系統、インドネシアのマンデリン、この2種類です。

ケニアは独特の香味を持っていましたが2006年02月現在、やや薄くなっている感じを受けます。コロンビアも個性が少なくなってきました。

また、ジャワ・ロブは他のどの銘柄とも全く違った香味を持っていますが、焦げ臭い苦味であり、ストレートで飲むのはお奨めしておりません。

豆工房では、以前は各々のコーヒーが持っている長所を活かしつつ欠点を補うよう、できるだけブレンドをお奨めしておりましたが、現在ではストレートやブレンドにとらわれずにお奨めしています。

コーヒー生豆は農産物であるがゆえに品質が一定しておらず、生産国の収穫期や日本国内の入荷時期なども考慮にいれ、香味を保つためにブレンドの際には配合割合、また季節によっては使用銘柄を変更する場合がございます。

現在、約15カ国20～25種類の生豆を仕入れ焙煎しておりますが、生豆本来の特長を最大限に引き出すべくストレート8～10種、ブレンド6種を販売させていただいております。

以上のような事柄を踏まえてお選びくださいますよう、お願い申し上げます。