

1. Q コーヒー豆が新鮮かどうかは、どうやって見分けたいのでしょうか？
1. A 豆の外見だけでは判別できないと思います。一般に言われる“油の浮き出し”は当てになりません。簡単な見分け方として、実際にコーヒーの粉に湯を注いでみて1投目がまんじゅうのように膨れたら、そのコーヒー豆は新しいと言えるでしょう。古い豆は湯を注いでも膨らまずに、しぼんでしまいます。
2. Q コーヒー豆の品質が高い（良質）か低いかは、どうやったら分かるのでしょうか？
2. A お飲みになられた方が美味しいと感じたら、それに越したことはないのですが、一般に考えられますのは高品質のコーヒー豆は、ぬるくなったり冷めたりしても美味しさが持続します。（ぬるめが一番おいしい）低品質のコーヒー豆は、冷めると渋くなったり、あるいは酸っぱくなったりして美味しくありません。
3. Q コーヒー豆（煎り豆）は、どのように保管すれば美味しさが長持ちするのでしょうか？
3. A 冷凍庫か冷蔵庫で、袋または缶に入れて（缶よりも袋の方が長持ち）密封保存すると長持ちします。また、粉に挽いたものより豆のままが長期間の保存に適しています。（目安は、低温保存の場合は豆で1～2ヶ月、粉で2～3週間くらい。常温保存では豆で1週間、粉で2～4日間くらいでしょう。）
4. Q “ストレート”と、“ブレンド”は、どう違うのでしょうか？、味も違ってくるのですか。
4. A ストレート豆は、配合していない1種類のみのものであり、一般に個性的な味ですが、苦味や酸味コクなど全てを兼ね備えた銘柄は少なく、また産地の気象条件などの影響が出やすいです。ブレンド豆は、通常2～5種ほどの銘柄を配合しており、味に広がりやまろやかさが生まれます。また、固有銘柄の品質変化の影響をある程度押さえる事ができ、安定した香味を提供することができます。
5. Q コーヒー豆は、販売価格が高いほど美味しいのでしょうか？、あまり関係ないような気がするのですが。
5. A 販売価格の違い（高い・安い）と品質の程度は、さほど関係ありません。特に、店舗の違いによる価格の高い・低いとは全く当てになりません。同一店舗の場合は、ある程度の品質の差が見られますが、高価格だからといってお飲みになる方の嗜好に合っているかどうかは別問題ですので、価格にとらわれずにお選びください。
6. Q 豆の表面の色が、茶色のか黒っぽいのか色々あるのですが、どう違うのでしょうか？
6. A 一般に、色が薄い（黄土色とか茶色）ほど焙煎（ロースト）が浅くて、酸味が強くなる傾向があります。黒くなるほど焙煎が深くて、苦味が強くなりがちです。中間のこげ茶色くらいが最もバランスがとれており、甘味やコクがあります。銘柄によって最適の煎り加減があり、色の違いが表われます。
7. Q コーヒー豆の表面に油が浮いてくる事があるのですが、何故でしょう？
7. A 一般に、中煎り～深煎りの豆を常温保存した場合は、数日のうちに浮き始めてきます。極端な浅煎り以外では、冷凍・冷蔵保存をしなければ油脂が浮くのが正常な煎り加減です。特に、気温の高い夏季は油脂の浮き出しが早く、冬季はそれほど早くありません。
8. Q コーヒー豆は真空パックをすると長持ちするのでしょうか？
8. A 新しいコーヒー豆は真空パックが不可能です。焙煎後1週間ほどは、豆の表面から炭酸ガスが出ています。袋がコーヒーにピチピチに張り付いた商品は、焙煎後、最低でも10日間位は経過した後にパックした古い商品（豆・粉とも）でしょう。