

高品質コーヒー豆は、やや低めの湯温で抽出！！ 飲む時はぬるめがたいへん美味しい（本物の証）！！

抽出に適した湯の温度（ペーパードリップ） 美味しさ↑

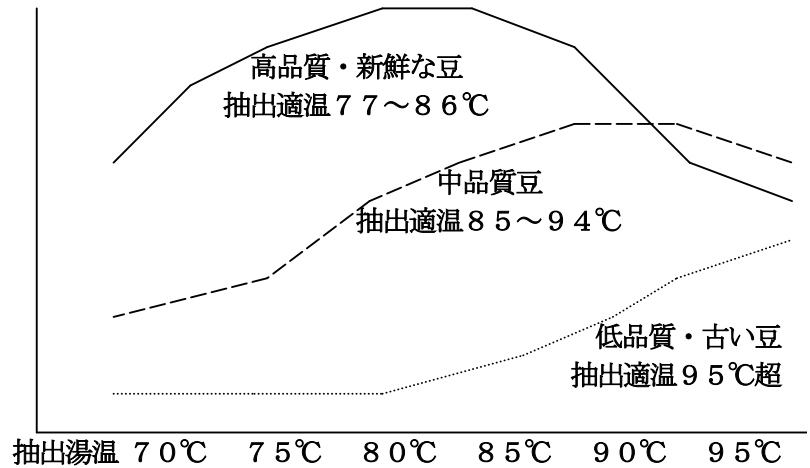
高品質で新鮮な豆は、やや低い湯温での抽出が美味しく出来あがります。高温では、香味が活かされません。

（茶の玉露が、低い温度の湯で点てるのと同じです）

※ ヤカンの底から泡が“ポツポツ”と上がる程度

対して、低品質豆や古い豆の場合、グラグラに沸き立つくらい的高温での抽出が幾らかでも美味しくなります。低温では、渋味や酸味が湧き出て美味しくありません。

※ ヤカンの底から“ゴボゴボ”と湧き上がるくらい



（ペーパードリップの場合）

抽出湯温	高品質で新鮮なコーヒー豆	中品質 コーヒー豆	低品質・古いコーヒー豆
(高い) 99°C から 95°C	× 適していない（高すぎる） 本来の香味が出ない。苦味が強すぎる。 粉が膨らみすぎて、裂けてしまい 蒸らしが出来ない。美味しく感じない	○ 適している やや苦味が強く、酸味が抑えられる。 熱いうちに飲めば、舌が麻痺して 不味さを感じない。	◎ 最適（熱ければ熱いほど良い） 渋味が抑えられる。熱いうちに飲め ば、舌が麻痺して不味さを感じな い。（熱いほど美味しく感じる）
(高め) 94°C から 90°C	△ あまり適していない 本来の香味が出ない。苦味が強い。 粉が膨らみすぎて蒸らしが出来ない。 さほど美味しく感じない	◎ 最適 酸味と苦味のバランスがとれてい る。 冷めると、美味しさが半減する。	○ 適している 渋味と酸味が少ない。 熱いうちに飲めば、舌が麻痺して 不味さを感じない。
(普通) 89°C から 85°C	○ 適している（浅煎り～中煎り） エチオピア（モカ） ドミニカ（バラオナ）、モカブレンド ブラジル（サンマリノ）、ロイヤルブレンド	○ 適している 酸味がやや強いが、何とか飲める。 冷めると、不味さが表われる。	△ あまり適していない やや酸味が強い。 渋味もある。
(低め) 84°C から 80°C	◎ 最適（中煎り～中深煎り） グアテマラ（アンティグア） ブラジル（セミWASH）、ソフトブレンド イタリアンブレンド、スペシャルブレンド	△ あまり適していない やや酸味が強い。 渋味もある。	× 適していない（低すぎる） 渋い。 酸味が強い。 粉が膨らまず、蒸らしが出来ない。
(低い) 79°C から 75°C	○ 適している（中深煎り～深煎り） スマトラ（マンデリン） コロンビア（ナリーニョ）、ケニア（キマニ） ヨーロッパンブレンド、ジャワ（ロブWIB-1）	× 適していない（低すぎる） 渋い。 酸味が強い。 粉が膨らまず、蒸らしが出来ない。	× 適していない（低すぎる） 渋味が湧き出る。 酸味が強すぎる。 粉が膨らまず、蒸らしが出来ない。

飲む時の美味しい温度

美味しさ↑

高品質で新鮮な豆は、飲む時の温度は60°C程のぬるめが美味しく召しあがれます。

また、冷めても美味しさが長続きます。

※ コーヒーは、ぬるい時に本当の味が解かります！！

低品質豆や古い豆の場合、唇に触れる事ができない位の熱さが、ちょうど良い飲み頃です。

また、冷めないうちに素早く飲む必要があります。

当販売所では、高品質コーヒー豆をお届けします！！

