



6.1つひとつの麻袋に穴を開け、豆の品質を抜き取り検査します 7.浮木さんと藤原さん(右)。藤原さんは営業・開発・生産をすべて経験した「生き字引」のような方 8.京都・西京極にある工場の一帯はコーヒーの良い香りに包まれています

厳しい味覚チェックで 安全・安心・おいしさを追求

「**CO-OP** コーポロ 共同開発 スペシャルマイルドブレンド」は、全日本コーヒー公正取引協議会で「特定銘柄」として指定されるコロンビアスプレモを30%使用しているほか、ブラジル、グアテマラ、エチオピア、メキシコの豆をブレンドしています。これらは豆の種類と焙煎具合を掛け合わせた約120種のサンプルから、幾度にわたる試飲の末に選ばれました。

「豆は穀物。同じ銘柄でも収穫する年や地域・天候により品質が異なります。それぞれの豆の特徴を活かすため1種類ずつ焙煎し、最後にブレンドする“アフターミックス”という手間のかかる方法を採用しています」と、藤原さん。

コロンビアスプレモの苦みとメキシコの芳醇な甘みの絶妙なブレンドで、飲みごたえがあるのに後口はスッキリ。このコーヒーが完成したとき、社内担当者、生協スタッフ一同が感動に包まれたそうです。

小川珈琲では、コーヒーが製品になるまで数回にわたる味覚チェックで品質管理を行います。まずは、世界中の国や地域から取り寄せた生豆を日本に空輸し、

珈琲鑑定士が味覚をチェック。合格した豆は、船積み直前にもう一度サンプルを空輸して検査します。さらに入港時、工場入荷時、焙煎直後、最終製品と味覚テストが続きます。驚くべきは入荷時の生豆の抜き取り検査。通常は1回の積荷あたり数粒の検査ですが、なんと小川珈琲では、一つひとつの袋ごとに穴を開け、中の豆の品質を確認しています。これほどにまで品質テストを徹底しているメーカーは他に例を見ないのだとか。安全、安心、そしておいしいコーヒーづくりをとことん追求する小川珈琲の真摯な姿勢が伝わります。

変わらないおいしさを 時代に合わせてお届け

コーヒーは農作物であるため、産地では気候変動による災害や病害虫の被害、残留農薬問題など数多の苦難の道がありました。その中でも、一切品質に妥協することなく、開発当時から変わらないおいしさを提供し続けています。

毎年作柄が変わるコーヒー豆を繊細に調整して届けられる、京都の地で長く愛されてきた「小川珈琲の味」を、ぜひ一度ご賞味ください。

コーヒーのプロに
聞きました!

コーヒーのおいしい淹れ方

① ペーパーフィルターの側面と底面の接着面をそれぞれ別の向きに折り、フィルターをドリッパーにぴったりとセットする

② コーヒーの粉を正確に測る
1人分(120cc)…約10g
2人分(240cc)…約20g
3人分(360cc)…約25g

③ ①に粉を入れ、ドリッパーの側面を軽くたたいて粉の表面を平らにする

スプーンの形状

☐ カリタ式
は約10g

▽ メリタ式
は約8g

※スプーンは形によって量が異なります

④ お湯はいったん沸騰させ、2分ほど置いて85～95℃にする

⑤ 粉全体が湿る程度にお湯を注ぎ、20～30秒間、粉を蒸らす

⑥ 粉の真ん中にゆっくりとお湯を入れる。お湯が対流するので、真ん中1点に注ぎ入れればOK

⑦ 2～3回に分けてお湯を注ぐ。人数分のコーヒーをきっちり入れたら、ドリッパー内にまだお湯が残っていても外す

・温度
・粉とお湯の量
・残ったお湯を捨てる
がポイントです

ペーパーフィルターに直接お湯がかからないように注意!



第2営業部
西日本流通課
こはやしやすひと
小林康人さん

J.C.Q.A認定コーヒーインストラクター1級、
ジャパンプリユアーズカップ2016優勝

保存方法

コーヒーは、酸素・湿気・光(蛍光灯含む)・高温が苦手。開封したコーヒーは空気を抜いて封シールで閉じ、袋のまま密閉容器に入れて常温保存でOK。