

初心者焙煎セミナー 無料レポート

目次

1. 代表紹介
2. メディア履歴
3. 焙煎方法の種類
4. 焙煎の目的
5. 基本としたい温度
6. 焙煎プロフィールについて
7. より詳しく知りたい方へ

1. 代表紹介



chouette torréfacteur laboratoire 代表 高山健二

辻調グループフランス校を卒業後、第一線での料理を学びたい思いから当時、日本進出したレストランサンパウにオープニングで勤める。

その後、レストランカンテサンスへ勤務。

食材を作る人々や自然を守る活動に触れるきっかけが、今まで考えていた食材に対する考え方を大きく変えることになる。

持病の関係からレストランを辞めて昼間に働くためにカフェに勤めることになるが、そこでコーヒーに出会う。

「コーヒーを通じたサービスをしたい。」という思いから、メルセデスベンツコネクション Downstairs coffee に勤める。

マネージャーとしてサービス・仕入れ・商品管理等を担当。同社内の異動で伊勢丹新宿店内のバーでマネージャー勤務。

コーヒーへの強い思いから退社、2017年に chouette を開業。

以降、コーヒー豆の卸・小売・カフェ運営をメインに年間100件を超えるセミナーや店舗向けのコンサルティングを行っている。

2. メディア履歴

- ・2018年～400人以上に焙煎を教える。
- ・弊社の焙煎シェアを利用され、起業したコーヒーロースターが累計20社以上
- ・大手飲料メーカー研究所へのコーヒー豆のサンプル提供
- ・台湾農業委員会水土保持局より、感謝状を受領

メディア実績

- 忍24時 2017年9月21日放映
- café sweets 2017年12月5日発行 & 2018年8月5日発行
- BRUTUS 2019年2月1日号 & 2020年2月15日号
- POPEYE 2019年5月号
- 別冊 Lightning 2019年9月30日発行
- NHK「有吉のお金発見 突撃!カネオくん」 2020年12月12日放映
- 日本テレビ「ぶらり途中下車の旅」 2021年7月17日放映
- 読売新聞 2022年8月26日
- 他

ここから、初心者が知っておきたい基礎知識をお伝えします。

3. 焙煎方法の種類

大きく分けると手焙煎と機械焙煎に分けられます。

手焙煎：少量で家庭でも行いやすい焙煎方法。手網、鍋、フライパン、珪瑯、手回しロースターなどが焙煎手段として挙げられる。少量でも焙煎できることや手軽なことが利点として挙げられるが、焙煎時の温度管理の難しさがあり均一に仕上げるには練習が必要。

機械焙煎：よくコーヒー屋さんで見かけるのは、ほぼこちら。焙煎機という専用の機械を使用することで一度に大量に焙煎することができる。焙煎機にもメーカーによって種類があり、大きく分けると次の3つに分けられる。

直火式（ちょっかしき）：ドラムに小さな穴が空いていてバーナーの熱をドラム内部に取り入れやすい仕組みになっている。

半熱風式：ドラムは鉄板状でドラムからの熱とドラム内部を抜ける熱風で焙煎する。

熱風式：熱源とドラムが構造上離れている。熱風を利用してムラなく焙煎する。（わかりやすいイメージとして、ドライヤーに近いです。）

4. 焙煎の目的

もしも焙煎しなくても良いなら・・・

焙煎しないで飲めたら・・・

そんな楽なことはありません。

実際に、生豆で抽出した場合（あなたが試すことは止めませんが、お腹を壊しても責任は負えません。）美味しいものではありません。すごい甘いです。果実味はなく、ただ甘い。

そして、とても生臭い。穀物臭というか、生の大豆というか、青臭い感じ。

雑菌がついている場合もありますし、おすすめはしません。

“コーヒー豆を体に取り入れやすい状態にすること”と“加熱することで美味しい状態にすること”が焙煎の目的になります。

では、どういう状態を**良い状態**と捉えればいいのか。

気をつけたい大きなポイントは2つです。

・焙煎が不十分：加熱が不十分でちゃんとコーヒーのおいしさを引き出せていない場合はこれに当たります。（穀物のような臭い、生っぽい、香りが弱い、臭っぽい香り）

・焙煎し過ぎている：過度な加熱でコーヒー自身のおいしさが損なわれている場合はこれに当たります。（焦げて苦い、煙っぽい香りが強い、苦い以外の味がしない）

コーヒー豆自体は美味しく飲める温度の幅が比較的広い素材なので、大きく失敗することは少ないでしょう。（焙煎の作業だけであれば子供でも簡単にできます。）

5. 基本としたい温度

見た感覚で言えば、常に少しずつ変化し続ける温度です。

強過ぎず、弱過ぎず…。

セミナー内で大事にしている温度が180°Cです。

料理やお菓子のレシピ本なんか「180°Cのオーブンで～分」なんて言葉を見たことがある人は多いと思います。

この180°Cという温度は、簡単にいうと香ばしいな、美味しそうだなという香りが焼成され始める温度なのです。

単純に180°Cに入れておいても美味しくはならないのですが、安全に焙煎するために基準の一つとして覚えておいてください。

もちろん、これ以上低くても高くても構わないのですが、**安全に失敗しないように焙煎するためにはじめに覚えておいて欲しいのです。**

大切なことは、コーヒー豆の変化を的確に捉え、急激な加熱や遅すぎて変化のないことが起こらないようにしてください。（豆に焙煎のストレスを与えない状態）

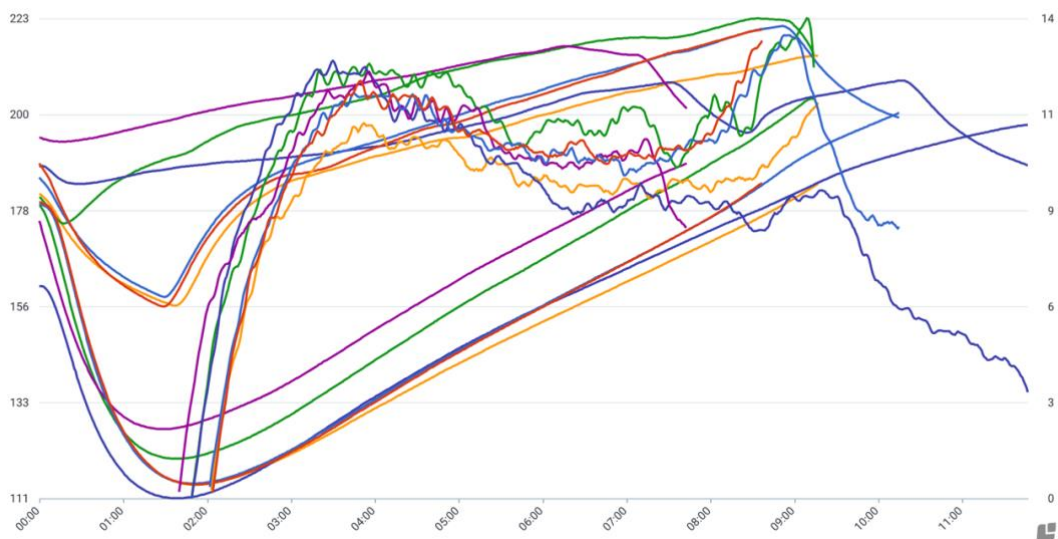
コーヒー豆が適切な変化をしていれば美味しくないとすることはほとんどありません。（コ

ーヒー豆自体が安価で粗悪なものであれば別です。) 大抵は、人間が美味しくなく状態を作り出してしまっています。

6. 焙煎プロファイルについて

焙煎プロファイルとは、焙煎開始から終了までの温度と時間を軸にしてグラフにしたものです。グラフとして可視化することで、コーヒーの焙煎の再現性（何度も同じように焙煎すること）を高める目的があります。

また、目的に合わせた焙煎を行うために調整を行うことができるメリットがあります。



縦軸が温度 横軸が時間

グラフは6種類の様々な焙煎プロファイルを表示しています。

「前は美味しいコーヒーが焙煎できたけど、同じようにできない。」ということがないように、できるだけ同じ環境で焙煎できるようにしましょう。

少しだけ特別にプロファイル調整のヒントを

- ・コーヒーのキャラクターを活かしたいなら少し短時間で仕上げるように心がけてください。素材の香りが残るので浅煎り好きの人に好まれます。ただ、加熱が早すぎると表面ばかりが焼けてしまうので注意しましょう。

・コクや余韻を楽しみたいなら少し長時間になるように意識しましょう。ゆっくりと焙煎が進みますから失敗は少なくなりますが、時間が長すぎると素材本来の香りも飛んでしまうので注意しましょう。

7. より詳しく知りたい方へ

最後までお読み頂きありがとうございます。
あなたは確実に焙煎上達への階段を登り始めました。

ここまでお読みくださったあなたのためだけに、特別プレゼントです(^^)

- ・もっと勉強したい。
- ・もっと焙煎について知りたい。

そんな、あなたに向けて代表の高山が行う初心者焙煎 Web セミナーをお勧めします。



▼高山健二の初心者焙煎 Web セミナーのお申し込みはコチラから▼

[無料ウェビナーに参加する](#)

テキスト編と実践編の2部構成になっています。

通常、2つとも受講すると4,800円する

低温焙煎イノベーター 高山健二の初心者焙煎 Web セミナーを、

あなただけに **1部のテキスト編を無料**にてご提供させていただきます!
す!

これは実際のセミナーの資料を使い、焙煎時の豆の状態を撮影し、編集したものです。
文字だけではわかりづらい、コーヒー豆の色味や形、変化スピードも見るすることができます。
さらに、撮影時の焙煎プロファイルもプレゼントしています。

なんとなく焙煎していた方でも
これくらいのスピードで
これくらいの色に変化し
最終的には、このくらいで止めれば良いのか!!

と、イメージをつかんで頂けます。

焙煎初心者が焙煎をする前に

最低限知っておきたい

初歩的な内容を理解できる教材となっています。

あなたが一人で焙煎できるようになるための基礎知識を手に入れることができます。

<なぜ、基本セミナー テキスト編が無料になるの?>

理由は2つあります。

1つは、1人でも多くの方が気軽に焙煎を楽しめるようにし、コーヒーをもっともっと楽しんでもらうため。

ネットではさまざまな情報が飛び交っていますが、実際に個人的に教えてもらえる場所は他にありません。

はじめに教わるあなたは、とても緊張しているはずです。

本当にちゃんと教えてもらえるのか？不安を抱えているはずです。

そういった、緊張や不安を少しでも取り除いてもらうため。

もう1つの理由は、将来的な夢を叶えてもらうためです。

それは、家族との楽しい時間かもしれません。

それは、自分の趣味かもしれません。

ゆくゆくは、カフェ開業かもしれません。

コーヒーという飲み物が人生を豊かなものにしてくれることは間違いありません。

フランス第一帝政の皇帝 ナポレオン・ボナパルト

キューバの革命家 チェ・ゲバラ

音楽家 ベートーヴェン

他にもたくさんいますが、コーヒーを愛した偉人はたくさんいます。

歴史上を見ても、今も昔も愛されている飲み物だということは間違いありません。

あなたが、焙煎を始めたばかりで、コーヒーが好きだから、これからもっとコーヒーについて学びたい。

そう思われている方に、コーヒーとのより良い関係性を築いてもらいたいからです。



▼高山健二の初心者焙煎 Web セミナー テキスト編のお申し込みはコチラから▼

無料ウェビナーに参加する

年間 100 件以上の焙煎セミナーを行なっていますが、多くの方が YouTube 等の動画を見て勉強したことがある経験をお持ちです。それでも上手に焙煎できないという方がほとんど、高山を頼って下さるわけです。

ですが、本当にちょっとしたことに気をつけるだけで、ずっと楽に焙煎できるようになります。

これは、業務用焙煎機でも手焙煎でご家庭で楽しむ場合でも共通部分であることがあります。

まずは無料でそこから知ってください。

あなたが

- ・これから焙煎を始めたい
- ・うまくいかないから困っている
- ・コーヒーについて勉強したい
- ・今までの動画であまりうまくいかなかった

もし、心当たりがあるならご覧になって損はありません。

無料ですしね。

ウェビナーでお会いできるのを楽しみにお待ちしております。



▼高山健二の初心者焙煎 Web セミナー テキスト編のお申し込みはコチラから▼

[無料ウェビナーに参加する](#)

chouette torréfacteur laboratoire

代表

高山健二