

低温焙煎のすゝめ

コーヒーをそのまま味わうために



低温焙煎イノベーター

chourte torrificateur laboratoire 代表 高山健二

目次

低温焙煎のコーヒーとは ご購入のお礼	1
低温焙煎イノベーター 高山健二 紹介.....	3
メディア履歴.....	4
低温焙煎とは.....	4
コーヒー豆の保存について.....	6
コーヒーの抽出について.....	7
コーヒーの生豆について.....	8
さいごに.....	10

低温焙煎のコーヒー とは ご購入のお礼

まずは、chouette torréfacteur laboratoire（シュエット トレファクチュール ラボラトワール 以下：シュエット）にて、コーヒーをご購入頂きありがとうございます。

「低温焙煎のすゝめ」は、シュエットの特別な方法で焙煎されたコーヒーをご家庭で美味しく楽しんでいただくためにカテゴリーに分けておすすめのやり方をご紹介します。

私たちがいつも大事にしていることは、『既存のルール』に縛られないことです。コーヒーには-コーヒー豆の素晴らしさと関係のない- いろいろな枠があります。それは、産地や焙煎度合いのイメージです。

なんとなく、エチオピア（モカ）・インドネシア（マンデリン）・ブラジル・コロンビア・グアテマラといった産地の名前で選んでしまっていないか？ 浅煎りはフルーティで酸っぱいとか、深煎りはコクやボディがあって苦いとか・・・？ 確かに味作りとしては、それは間違いありません。

ですが、それとコーヒー豆の素晴らしさにどんな関係がありますか？

TV番組で糖度が高いとか口の中でとろけてなくなるとかいう過剰な表現があります。

リンゴを食べた時に甘ければ確かにおいしいですが、あの酸味や歯応え、口の中に溢れる果汁と鼻に抜ける香りがあるからおいしいんですね。（*甘いだけでは砂糖水と変わりません。）

マグロを食べた時に舌の上でとろける脂は確かにおいしいですが、赤身の持つ味わいや特有の香りがあるからこそおいしいのです。（*どんなに舌の上でとろけても脂だけでは気持ち悪いですよね。）

肉でも魚でも野菜でも果物でも
素材の特徴が感じられるからおいしいのです。

コーヒーも同じです。

私が考えるおいしいコーヒーは『素材の生命力を感じる』です。
そのために最高のコーヒーを最も良い状態でお届けすることを心がけています。常識とは真逆の低温焙煎を取り入れ、空気穴のない真空パックを採用しているのもそんな理由からなのです。

そして、コーヒー好きなら一度は聞いたことがある -雑味- 。

これも一緒に堪能して欲しい。

雑味の成分は香りの宝庫なのです。

今までのコーヒーとは全然違うことを言っているのは承知しています。

ただ、その違いがわかるのは、シュエットのコーヒーを飲んだ人だけです。

低温焙煎イノベーター 高山健二 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。

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

低温焙煎とは

低温焙煎とは・・・

低温で焙煎されたコーヒーということですが、

多くの場合は

低い温度から焙煎を開始し、長い時間をかけて目的の温度まで到達させたコーヒーのことを指します。

しかし、これは本当の意味での低温焙煎ではありません。

なぜなら、スタートは温度が低くても最終的には通常の焙煎と同じように高温に達してしまうからです。

シュエットでは低温焙煎をこう定義しています。

コーヒー豆にストレスを与えないように低温で変化を促し、最低限の加熱と時間で焙煎を終えたコーヒー

最終的に仕上がる温度が低くなり、工程時間が短くなったコーヒーは、より素材感が際立ちます。

焙煎すればするほど・・・

加熱すればするほど・・・

美味しくなるのであれば、真っ黒に焦がすように焙煎した方が良いはず。

でも、あなたもお分かりのように、そんなことはありません。

他の食べ物だってそうでしょう？

ハンバーグやステーキだって、中の状態がちょうど良くなるように焼きま
す。お魚だって、しっかりと火は入れてもカチカチにはしません。

これは、加熱は必要だけど素材のおいしさを損なわないための技術です。

加熱は殺菌やお腹を壊さない状態にすることが目的で、味を損なうようなこ
とは避けたいのです。

高すぎる温度や長時間の焙煎は、コーヒー豆に過度なストレスを与え、風味
を損ないます。

そうならないように、丁寧に温度管理し、コーヒー豆が人間の身体に取り入
れやすい状態に変化できる環境を作ることが、シュエットの低温焙煎です。

コーヒー豆の保存について

コーヒー豆は、早く飲み切ることが基本です。
ですが、上手に保存することでおいしさを長持ちさせることは可能です。
さらには、より美味しくすることだって可能です。（エイジングといいます。）

まずは、コーヒー豆が悪くなる原因を知りましょう。

- ・ 温度（高温なほどエイジングが進みやすいです。）
- ・ 水分（湿気が多いだけでも劣化しやすいです。）
- ・ 光（紫外線による劣化で風味が損なわれます。）
- ・ 酸素（エイジングにも必要ですが、酸化の原因）

この4つです。

冷凍庫が良いですか？

冷蔵庫が良いですか？

と聞かれることが多いのですが、常温で大丈夫です。

常温といっても冷暗所が最適です。

お米やお茶といった食材と同じです。

夏場、どうしても部屋の温度が上がってしまうのであれば冷蔵庫で仕方ありません。その場合は、コーヒー豆を小分けにしておき、使う分だけ取り出せるようにしておくといいですよ。

一昔前であれば、焙煎したてが良いとされてきましたが、今では「エイジングした方が美味しい。」というのが常識です。

焙煎してから1週間から2週間くらい時間を経ってからのほうがカップクオリティはアップします。

では、低温焙煎の豆ではどうでしょう？

飲み頃は焙煎から2週間ほど経ってから。豆のままであれば、封を開けずそのまま保存にておくことができます。

開封すると酸素と水分に触れるので、エイジングは加速してしまうので1つずつ開封するようにして下さい。

熱によって素材の繊維が壊れていないので、明らかに保存期間が長いと感じていただけます。

*特例として、粉のコーヒーは冷凍庫で保存して下さい。

粉にすると表面積が増え、エイジングができなくなってしまいます。

ご家庭で最も低い温度の冷凍庫が一番安全な場所です。その代わり、早めに飲み切るようにしましょう。

コーヒーの抽出について

ご家庭でもやりやすい、簡単な抽出については初めてコーヒー豆を配送する時に同封しております。

そちらをご参照ください。

抽出方法も大事なのですが、粉のサイズに注目してもらえると抽出が楽になります。

抽出方法に合わせた粉のサイズにして、粉のサイズに合わせた抽出時間に調整します。

粉が細かければ短めに

粉が粗ければ長めに

この調整が少し難しいことはあるかもしれませんが。

ですが、安心して下さい。

低温焙煎のコーヒー豆はしっかりと内部まで熱が加わり、すでに抽出しやすい状態になっています。しかも、素材感がしっかりしています。

気をつけることは、粉全体にまんべんなくお湯をかけること。

これだけです。

正しく焙煎されたコーヒーであれば、お湯に粉を浸すだけで美味しくなります。

それは、

コーヒー豆がおいしいこと
良い状態で焙煎してあること

この2つの条件が満たされていれば、普通のことなのです。

コーヒーの生豆について

コーヒーの生豆について少しだけ聞いて下さい。

どんなに焙煎や抽出にこだわっても、素晴らしいコーヒー豆を生産できる環境がなければ、私たちは美味しいコーヒーを作れません。

日本には美味しいものがたくさんあります。

魚介類や銘柄のあるお肉
フルーツや山の幸

どれも人間の努力の賜物ですが、自然の恩恵があって初めて私たちの元へ届けられています。

コーヒーも同じです。

想像して下さい。

コーヒーの畑は山の斜面に作られます。

機械があっても入り込めないので、ほとんどの作業が手作業です。

一つ一つの実を手で収穫し、選別して、良い豆と悪い豆に分けられます。

精製や乾燥工程の後でさらに選別され、収穫したコーヒー豆からどんどんと

はじかれていきます。

水分値は最終的に 15%以下にまで軽くなり、輸出されるのです。

その間の作業の大変さもありません。

農作物ですから、天候の影響も大きく受けます。

そうして、一生懸命作ったコーヒーですが、かつてはコーヒーの価格は先物取引で決定してきました。

???

と思った方もいると思います。

簡単にいうと八百屋さんでりんごを売るのがりんごの売値を自分で決められなかったんです。（80円で仕入れたりんごを75円で売らなくてはいけないこともあります。）

今では、当たり前聞くようになったフェアトレードやスペシャルティコーヒーというものでその問題を解決しようとしています、今でも大量消費のコーヒーには品質低下や環境汚染の問題がついてまわります。

ちゃんとした値段で売ればそんなことしなくて済むのですが、利益を出すために仕方なくやるのです。

シュエットで扱うすべてのコーヒー豆は、適正な価格で買い付けた厳選されたコーヒーです。

農家さんにも私たちにも、そしてあなたにも笑顔を運ぶコーヒーです。

生産に関わる彼らの情熱をまっすぐに伝えられるように、低温で焙煎しているのです。

コーヒーを飲みながら少しだけ、生産の現場に思いを寄せてもらえるとありがたいです。

さいごに

コーヒーは、生産地や農園・生産者の考え方で風味が違うのが魅力の1つです。シュエットのコーヒーを飲まれて、コーヒーのキャラクターに驚かれたかもしれません。

ですが、それはほんの一部です。

まだ、あなたはシュエットのほんの一部を知ったに過ぎません。本当はもっとあなたに特別なコーヒーの美味しさを知ってほしいと思っています。

今回、初めてご購入頂いたあなたにだけ特別なオファーです。

ご購入日から1週間以内だけ使用できる

50%OFF クーポンをプレゼントします。

詳細をご確認ください。

クーポンコード : only1week
割引方法 : 50% OFF
有効期間 : ご購入日から1週間以内
最低購入金額 : ¥2,000

*クーポンコードは設定上、期限なく使用できます。

もし、クーポンご利用日が初回ご購入日から1週間を過ぎていた場合は、当店の方でキャンセル処理させていただきます。

▼ご注文はこちらから▼

<https://chouettetl.theshop.jp/>

もっと色々なコーヒーを楽しめるように、これからも素晴らしいコーヒー達
をご用意いたします。

ぜひまた、お会いしましょう。

何かお困りごとがあれば、お気軽にお問い合わせまでご連絡ください。

<https://torrefacteur-lab.tokyo/contact>