

# 住まいのとも通信

Vol. 48号  
2018年4月

＜発行＞  
株式会社古田工務店  
大阪市東住吉区杭全5-1-14  
tel : 06-6713-8234  
fax : 06-6713-8222

## 「コーヒーをもっと楽しみたい！」

くつろぎのひとときを演出してくれるコーヒー。種類や淹れ方を知って、より美味しく、豊かな時間を過ごしてみたいかがですか？

みなさま、元気で過ごしてはいかがでしょうか？

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「コーヒーをもっと楽しむ」です。私たちの身近にあるコーヒー。さらにこだわりの追求するアイテムも多く登場し、注目が高まっています。

### 酸味や香りもさまざま 焙煎の違いで味も変化

- **ブラジル**：酸味と苦みがおだやかで、バランスの良さが特長です。
- **コロンビア**：別名「エメラルドマウンテン」。甘みとやわらかな苦みとコクが特長。マイルドな味わいです。
- **モカ**：「モカマタリ」や「モカシダモ」などの総称。独特の酸味があり、甘みとコクも充分です。果実のような豊かな香りも特長。
- **グアテマラ**：酸味が立ち、コクとバランスも良い。甘い香りで、キレ



- **キリマンジャロ**：強い酸味とコクが特長。気品あふれる香りも魅力。後味がすっきりとしています。
- **トラジャ**：苦みが強く、濃厚なコクも特長。酸味は少なめ。
- **ブルーマウンテン**：苦みと甘み、酸味、コクの調和が絶妙。繊細な味わいとやわらかな口あたりで日本人にとっても好まれる品種だそうです。



ブラジルとコロンビアはブレンドコーヒーのベースとして使われることが多いです。

焙煎の違いは、浅煎りなら、豆本来の味わいが活きることで酸味が強く、

苦みが弱い。深煎りは、焙煎による味わいが活きることで苦みが強く、酸味が弱くなります。いわゆるアメリカンコーヒーは、浅煎りとなります。焙煎によって味わいも変わるので、気になる豆を違う焙煎で飲み比べるのも良いですね。

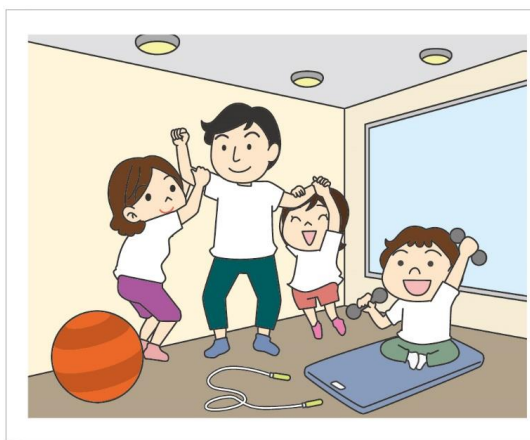
### ひと手間に こだわってよりおいしく

- おうちで淹れるならペーパードリッパが手軽。ここでは、水道水で淹れる基本的な方法を紹介します。
- ①：コーヒーカップやサーバーなどを温める。
  - ②：ペーパーの下部と横を折り、ドリッパに密着するようにセット。
  - ③：粉をペーパーフィルターに入れ表面を平らにならし、中央部分を少しくぼませます。
  - ④：水道水が沸騰したら、火を止め



ドリッパの場合、1杯あたり 10～12g、2杯なら 20g 前後、3杯なら 25～30g 前後。お湯は1杯あたり 120～150cc。お好みで調整してください。

て少し置く。理想の温度は95度前後です。⑤：少量のお湯を、真上から粉全体がふくらむようにやさしく注ぎ、20～30秒そのままにして蒸らします。⑥：粉の中心に3回程度に分けてやさしく注ぐ。最後までお湯が落ちきる前にサーバーから外すことで雑味のないコーヒーになります。ちなみに、ペーパーを湯通しするとコーヒーの油分が通りにくくなり、すっきりした味わいになります。



**頭の体操！間違いさがしゲーム**  
上下のイラストで違うところが5箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！

答えは裏を見て  
二頁～



冷凍庫保存の場合、賞味期限は、豆なら1ヶ月、挽いたものは3日～1週間程度といわれています。

保存方法は、冷凍庫が最適。お店で入れてもらった袋は保存にも適したのも多いので、そのまま使用しても良いですし、密閉袋に入れても良いです。空気を抜いて保存することもポイントです。

インスタントコーヒーも最近はお格的な味が楽しめます。美味しく淹れるポイントはお湯を注ぐ前に少量の水で粉を練ること。風味豊かになります。お湯の温度は90度がおすすめで、ゆっくり注ぎましょう。粉やお湯の量は表示をもとに、お好みで調整してくださいね。

新築・リフォーム・リノベーション・不動産等、お家の事は何でも古田工務店へ！