

toho coffee

カフェ
喫茶 通信

| vol. 25 |

発行日：2022年1月1日

発行者：株式会社トーホー マーケティング本部

今回のお題

コーヒーと炭



炭焼きと聞いて 何を思い浮かべますか？

炭焼きと聞いて何を思い浮かべますか？

囲炉裏？焼鳥？もしかしたら炎天下でやるバーベキューを思い浮かべられた方もいらっしゃるかもしれませんね。実は炭(炭焼き)の起源は古く、石器時代には存在していたと言われています。また炭の黒は邪気を祓う色であり、読みを「住み」に通じさせ永住を祝う意を込め、茶道では新年の床飾りにも用いられています。炭の特長の中でもよく耳にするのが「遠赤外線効果」

だと思いますが、調理の加熱には「対流」「伝導」「輻射」の三種類あり、対流や伝導が物質の外側から熱が伝わるのに対し、輻射は物質を介さずに温度の高い方から低い方に熱が伝わります。冬に縁側で陽なたぼっこをしていると外温が低くても身体がポカポカと暖まるのと同じ原理です。遠赤外線はこの輻射熱で調理をします。今回は toho coffee のラインナップから遠赤外線効果で焙煎した炭焼珈琲をご紹介します。

熟練の焙煎技術から生まれる炭焼珈琲の独特の風味と味わい。

そもそも焙煎とは何なのか。

わかりやすくいえば、コーヒーを「煎る」「焼く」ような作業です。

コーヒーの生豆を焙煎の過程で「煎る」「焼く」ことによって、私たちが普段飲んでいるコーヒーの味わい生まれます。焙煎はガスを熱源とするのが主流ですが、中には炭火を熱源として使用する「炭焼き式焙煎」があります。炭火はガスに比べると熱量が小さくまた温度変化も少ないのですが、赤外線放射量が多くなり時間をかけてじっくりと焙煎することが出来ます。これにより豆の表面から中心部にかけて均一に火を加えて芯までふっくら焼き上げ、独特の味わいを生み出します。しかしながら炭焼き式には微妙な火力の調整が必要になります。この繊細なコントロールが非常に難しく、熟練の技術を要します。

toho coffee では火力の異なる二種類の炭※を使った炭焼珈琲をご用意しております。匠の味わいを是非お楽しみくださいませ。



※二種類の炭とは

白炭

持続性に優れる硬質の白炭は長時間の焙煎に耐え、最後までしっかりと熱を与えます。

黒炭

火力に優れる黒炭はコーヒー豆の表面を焼き、美味しさを閉じ込めます。

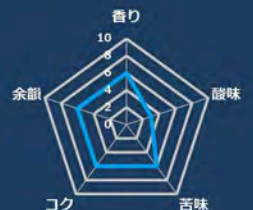
奥深いコクと

長い余韻が楽しめる味わい



Quintetシリーズ
炭焼珈琲

豆 300g/20 粉 100g/30



アイスコーヒーシリーズ
炭焼アイス

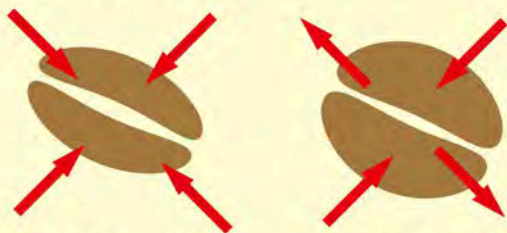
粉 130g/30

炭焼き 特有の奥深いコクと 長い余韻が楽しめるコーヒー。

炭焼き式焙煎では、始めのうちは燃焼している炭に空気を送り込まずじっくりと時間をかけコーヒー豆の芯まで熱を通します。次に炭に空気を送り込み強い火力でしっかりとコーヒー豆を膨らませます。この遠赤外線効果によりコーヒー豆の芯にまで均一に熱が伝わり、焙煎豆が通常よりも膨らみます。炭焼き式焙煎の特長としてこの遠赤外線の効果が一番に挙げられますが、他にも炭に水分を含まないためカラッとした焼き上がり、コーヒーを淹れた時にすっきりとしたあと味になります。

実は toho coffee では、1986年から炭焼珈琲を取り扱っており、2001年に炭焼焙煎方法の特許取得を行ないました(発明の名称「コーヒー豆の炭焼焙煎法」(特許第3645506号))。残念ながら現在は特許権の存続期間は終了していますが、炭の持つ力に注目し研究開発した技術は、今でもコーヒーの味わいづくりにしっかりと引き継がれています。

熱伝導のイメージ



通常焙煎

炭焼き式焙煎

炭焼き式焙煎は遠赤外線効果によりコーヒー豆の芯にまで均一に熱が伝わるため、焙煎豆が通常よりも膨らみます。



白炭

黒炭

toho coffeeでは、火力特性の異なる白炭と黒炭の二種類の炭を使用しています。

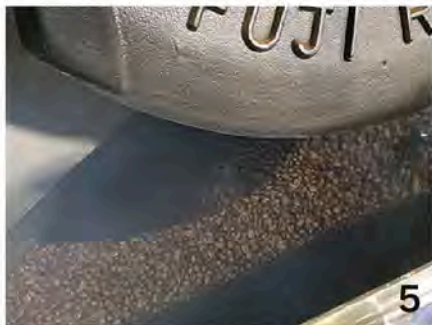


当時の特許証



焙煎の現場から

普段はあまり公開していない焙煎の風景を特別にご紹介します



1. 日本製の炭焼珈琲専用の焙煎機。
2. 炭焼き式は火力が命である。火力を見ながら炭を追加するなど手間と時間をかけて焙煎を行なう。
3. 炭は国産原料にこだわって使用している。取材の日は長崎の炭を使用して焙煎を行っていた。
4. ひと釜毎に火加減が異なるため焙煎には技術を要する。しかも炭焼で焙煎された豆は通常の豆よりも膨らむため割れやすくなる。焙煎歴30年以上の熟練の焙煎士による厳しい目で焼き上がりを確認する。
5. 焼きあがったばかりの豆が釜から出てきた。一瞬であたり一面がコーヒーの香りに包まれた。

抽出で 演出したい方必見！ ネルドリップのご紹介。

コーヒーの粉が十分に膨らみ、豆が持つ本来の旨味を存分に抽出できる
として、コーヒーファンから根強い人気があるネルドリップ。
何だか難しそう。と思われる方も多いかもしれませんが、実はペー
パーフィルターが生まれる前からあった抽出方法です。また、使い捨てでは
なく洗って何度も使える「ろか布(ぬの)」は、環境にも優しい商品。
今回はそんなネルドリップを扱う際に抑えておきたいポイントをご紹介
いたします。



商品動画はこちら



ドリップポット・ウッドネック

まずはネルドリップと
ペーパードリップの
違いを
見てみましょう



違い

ネルドリップ	ペーパードリップ
布製	紙製
繰り返し使える※	使い捨て
まったり 甘みを感じる	すっきり クリア

※使用頻度にもよりますが目詰まりを感じた時にお取替えください

ネルドリップとペーパードリップの大き
な違いは素材にあります。ネルドリップ
は通常のドリッパーに比べてゆっくり抽
出するのでまったりとした味わいを感じ
ます。またペーパーフィルターより目が
粗いのでコーヒーのオイル分が出るこ
とで甘みも感じられます。



ネルドリップ
(布製)

ペーパードリップ
(紙製)

ネルドリップを
初めて使う時には
下準備が
必要です



下準備



新品のろか布をご使用の際は、煮沸して
糊を取ります。水につけて粗熱を取り、
硬く絞りセットします。その際は必ず起
毛面を内側にしてください。

毛羽立っている面が
内側になるよう
セットしてください。

ポットにセットし
コーヒーの粉を入れ、
抽出していきます。



使い終わった後の
お手入れも
大事です



保管



抽出し終わったら、コーヒーのかすを捨
てるか布を水洗いします。この時に洗剤
を使用するとろか布に匂いがついてしま
いますので必ず水洗いしてください。
またろか布が乾燥すると目詰まりや異臭
に繋がる可能性がございます。水をは
った容器に浸し、冷蔵庫で保管してくだ
さい。(水は時々お取替えください)

toho 株式会社 トーホー

〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番
TEL 078-845-2400
ホームページ <https://www.to-ho.co.jp>

発行日：2022年1月1日
発行者：株式会社トーホー マーケティング本部

次号は2022年4月発行予定

※掲載内容は発行時の情報になります。