

淑女検定

☑ チャレンジテーマ

コーヒー

挽(ひ)きたてのコーヒー豆の香り、サーバーへ滴が落ちる音、香り立つ湯気。ハンドドリップは癒やし時間。こだわって入れたコーヒーは香りや風味も格別だ。その奥深い世界を探るべく、人気カフェを訪ねた。



問題

1

手軽なペーパードリップ。
山崎さんがお店で実践していることは？

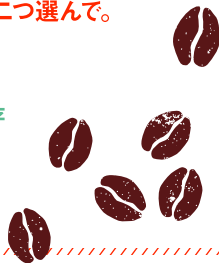
- A. 無漂白フィルター(茶)を使用
- B. 漂白フィルター(白)を使用
- C. カラフルなフィルターを使用
- D. ペーパーを湯通してから使用

問題

2

コーヒー豆の保存方法として正しいものは次のうちどれ。二つ選んで。

- A. 袋のまま冷凍庫で保存
- B. 瓶に入れ替え冷暗所で保存
- C. 豆を挽いてから保存
- D. 豆のまま保存



問題

3

コーヒーを入れる時に欠かせない蒸らし時間。MARNIE'S流の蒸らしとは？ 一つ選んで。

- A. 沸騰したての湯を注ぐ
- B. 「の」の字で注ぐ
- C. 2回に分けて蒸らす
- D. 豆をかき混ぜる



SBS学苑
静岡校

今月の
先生



【コーヒー・テイasting・セミナー 講師】

山崎 嘉也 やまざき よしや
(MARNIE'S COFFEE代表)

世界各国・各地域の幅広いコーヒーを仕入れ、それぞれの豆の特徴を生かしながらおいしい入れ方や味わい方を提案する講座を展開。

SBS学苑静岡校
INFORMATION

8/27(日) 10:00~12:00

コーヒー・テイasting・セミナー

受講料/1,620円 持ち物/筆記用具
教材費/2,160円~スイーツ、ドリッパー付き

講師/山崎 嘉也(MARNIE'S COFFEE代表)

マーニーズのシングルオリジンコーヒーを飲み比べて、それぞれの特徴や品質の違いなどを学びながら、おいしいコーヒーを味わいます。

【お問い合わせ・お申し込み】
Tel.054-282-1191

正解 & 解説

問題 1

正解 B

山崎さんのこだわりの一つは乾いた白いペーパーフィルターを使うこと。茶色い無漂白タイプは紙の臭いがしてコーヒーの香りを邪魔する。今、多くのフィルターは酸素系漂白剤で漂白されているので、体にも地球にも安心。無漂白フィルターにお湯をかけ、臭みを消す湯通しはおすすめしていない。「豆を入れる前にぬらしてしまうと浸透圧の問題でコーヒーの風味が減少してしまいます。コーヒーは化学なんです」と山崎さん。

問題 2

正解 B・D

保存方法一つで、風味は大きく左右される。冷蔵庫や冷凍庫はNG! コーヒーが脱臭剤と化し、臭いを吸い取ってしまう。また、解凍される時にガスが抜けるので本来の香りが飛んでしまうという。豆を挽いてから保存するのもNG! 豆がカプセルのような役割を果たしているため、粉々になると香りが弾ける。コーヒーミルで挽いてから1分以内には使い切りしたい。密閉できる瓶に豆のまま移し替え、冷暗所で保存するのがベスト。

問題 3

正解 C

新鮮な豆を使う場合、最適な湯温は82~84℃と意外と低い。蒸らしは「の」の字ではなく中心に向かって50ccを静かに注ぐ。1回の蒸らし時間は30秒で、2回に分けて注ぐ。1回目はガスを抜くため、2回目はうま味を抽出するため。その後、残りの湯を注ぎ濃度を調整する。アイスコーヒーは水を入れたサーバーやグラスに直接ドリップ。薄めに入れてフルーティーな酸味を楽しんで。