



こちら、焙煎前の生豆。色が白く小粒です。焙煎すると膨張して大きくなります。



「煎り上手」で5分から10分程度焙煎。下が中央で膨らんだ特殊構造で豆が回転し、ムラが出にくく、軽く、素早く手軽にできるのがみそ。パチパチ音をたてながら煙が出てきたら、中の豆の色づき具合を見ながらお好みの焙煎具合に仕上げます。

※注：最近のガス台は立ち消え装置がついていて途中で火が消えてしまいます。その場合はカセットコンロ等をご利用下さい。



ざるなどに広げ、うちわであおいで粗熱を取ります。豆は熱いのでやけどに気を付けて！

この時、雑味のもとになるチャフ(薄皮)もいっしょに取り除きましょう。



ミルで挽いて、いつものように淹れます。焙煎直後の豆はいつも以上にふつくと膨らみ感動!! 焙煎したては多少酸味が強く出ますが、香り高くスッキリとした味わいが特徴。2、3日経つと味も落ち着き、香りと味のバランスが良くなるようです。こちらもお好みで! 新年、(ドヤ顔で)お客様に出されると、きっと喜ばれますよ!!

# 初コーヒーは「自分焙煎」で

先日、一か月振り、会社に帰ることが出来た。畑も一段落。だが、やるべきことが山積。そんな時、事務所で一服していると、コーヒーが差し出された。何時もながら、畳の上で飲んでみると、今までに飲んだことのない格別な味わい。「旨いなー」と咄嗟に口に出してしまった。それは、何と編集長・島田さんの自分焙煎の煎り立てのそれだったという。ちょっと内心ビックリ! 「ここまで、うまく煎れるものかな」と感心してしまった。それは、何故かという、毎朝家内から「ちゃんと真面目にゆっくり煎って頂戴!!!」と小言を聞かされているからだ。

私は、意外とセツカチで、ジツと出来ない性質で待てない(笑)。ジツクリ、コンロの前で焼ける前に、直ぐ何かを出すのだ。それで、何時も真黒に焦がしてそれを飲むのだが、それはそれで自分ながら旨い旨いと自賛して啜る。迷惑なのは家族

だ。それでも、もう「煎り上手」は手放せられなくなって病み付きである。だが、今回、島田さんの自分焙煎に、真面目にやれば、こうも成るのだと、心改めたのだ。しかも、それは一番煎りには及ばない、二番三番手だというから、甚だ驚いた。心込めれば、こんなにも旨い自分コーヒーが作れるのかと、改めて「自分焙煎」時代の到来に意を強くした次第である。

正月一日の初釜ならぬ初コーヒーは是非とも、あなたの手で初煎りの熱きお手前コーヒーで、新春を寿ぎ下さいませ。

(まほろば主人)



自分で焙煎

コーヒー豆焙煎器

煎り上手®

煎りたて・挽きたて・淹れたて……極上の珈琲を

これであなたも珈琲名人

コーヒーはアルカリ性の健康食品ですが、煎った豆はすぐに酸化されて風味が損なわれます。

煎り上手なら、生豆を入手して「煎りたて・挽きたて・淹れたて」のアルカリ性極上コーヒーが楽しめます。



5,200円 (税抜)  
(税込み 5,616円)

コーヒー豆焙煎器  
煎り上手