



HEARTFUL COMMUNICATION
Copyright (C) WADACOFFEE Co., Ltd.
All right reserved

会社案内

店舗紹介

コーヒー知識・焙煎

ギフト商品

開業案内

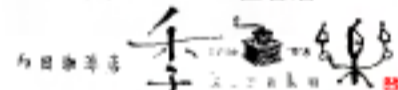
オンラインショップ

お問い合わせ

採用情報

コーヒー知識・焙煎
Knowledge and Abi method of coffee

ワダコーヒー直営店



コーヒー生豆の選択・焙煎の目的

コーヒー生豆は産地の気候及び収穫される土壌・標高又精製方法の違いによって、さまざまな種類がありそれぞれ味に特徴を持っています。その為にコーヒー生豆の選択は大切な要素を含んでいます。当社では数種のサンプルを取り寄せ、サンプル用焙煎機でロースト、カップテストを行い、合格した者を購入します。合格したそれぞれの生豆に生命を吹き込み（焙煎をすることで）生豆の持っている特徴を生かし、風味を持ち旨味のあるコーヒー豆に仕上げるのがねらいです。



当社の焙煎

生豆の水分含有状態を見極め、焙煎温度を設定し焙煎、生豆からコーヒー豆へと変化させます。予備焙煎の段階では焙煎温度を低めに設定し、じわじわと水分を減少させ、淡緑色からきつね色に変わるまで行います。

それを境に本焙煎の段階に入ります。焙煎温度を高くして火力を強め、メリハリをつけることで豆の芯までいり上げふっくらと膨らみを持ち、甘い香りを放ち透明感のある味が出来上がります。

当社では焙煎にとって焙煎温度・焙煎時間が（キーワード）と考えます。焙煎により生豆から色の変化・香りの発生・酸味、苦味の生成など豆の中で色々な組織変化を経てはじめてコーヒー豆が誕生するのです。

色合い・香り・ハゼ音を人間の五感でしっかりと確認しそれぞれの風味を引き出す、生豆一粒一粒と向き合い、対話する気持ちを持って焙煎する（生命を吹き込む）それがワダコーヒーのこだわりです。

炭火烧焙煎

炭火から遠赤外線の効果により豆を芯から十分に膨らませ、適切な火力調整で炉内温度を管理することで独特のつやとフレーバー（風味）を持ち苦味の中にほのかな甘味が広がる逸品に仕上がります。

当社のミックス

当社では各生豆をそれぞれに合った焙煎度合いに仕上げた後、（相性）を第一に考えてミックスしています。ミックスは各生豆の長所を生かし、短所を補い、バランスの良いバリエーション豊かな味わいを演出します。

