



焙煎のこだわり。

実は最近浅煎りの焙煎プロファイルを大きく変更しました。そこで今回は ONSAYA COFFEE の焙煎のこだわりや、浅煎りの焙煎のアップデートについてたっぷりご紹介いたします！
普段はなかなか浅煎りは飲まないな～という方もこの機会にぜひ一度お試しください♪



ONLINE SHOP

ONSAYA COFFEE の珈琲豆はオンラインショップでも購入可能！ぜひご自宅でも素敵な珈琲時間をお過ごしください。

おすすめ珈琲豆情報

新商品

- **BRAZIL Passeio Natural PICK UP**
- **YEMEN Ghalib**

こだわりスイーツ

ONSAYA 自慢のスイーツたち。そんなスイーツのこだわりをご紹介します。

ONLINE SHOP

ONSAYA COFFEE のコーヒー豆はオンラインショップでもご購入いただけます。お店で販売しているコーヒー豆や器具をはじめ、オンライン限定セットもご用意しております！中々お店には行けない...という方はぜひオンラインショップをご利用くださいませ。



オンラインショップ

〈おすすめ商品〉

COFFEE BAG PartyPACK

コーヒーバッグが30個入ったお得なセットです！ライトブレンド、ハウスブレンド、ダークブレンドが各10個ずつ入っておりますので気分で飲み分けていただけます。



ONSAYA COFFEEの焙煎。

オンサヤコーヒーの焙煎。日々常に修正を繰り返しアップデートし続けています。豆の質の変化、環境の変化に対応する必要があることと、より良いコーヒーをお客様に提供したいと考えているからです。焙煎にできることは素材をどう生かすかということで、素材以上の味は出ません。ですが良い素材を良いコーヒーとして届けるために欠かせない非常に重要な工程です。

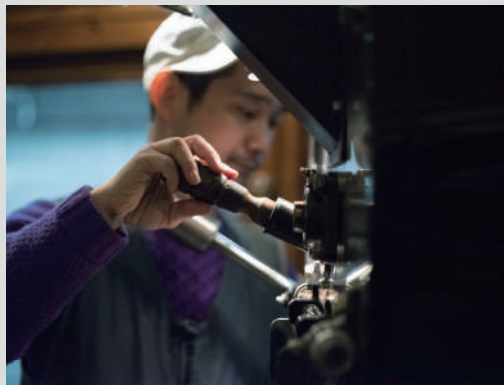
焙煎のこだわりと目標

コーヒー豆の持つ固有の風味特性を
しっかりと表現したい！

エチオピア、コロンビア、ホンジュラス・・・いろんな国のいろんな珈琲は同じ味ではありません！全く違う香りを持っています。そんなそれぞれの風味特性をしっかりと楽しめるコーヒーになるように、焙煎では風味成分を最大化することを意識しています！（ぜひ試飲してみてください♪）

焙煎工程におけるミス（焦がしたり生焼け）を
無くし透明感のある味わいを目指しています！

焙煎は豆を焼いていってるわけですが、外側が焦げてしまうと抽出したコーヒーにも焦げた味がするようになります。風味を生かすためには焦がさないように焙煎する必要があります。そしてその上で硬～い豆の内部にもしっかりと火を通して焼かないと風味が発達（出てきません）しません。外を焦がさず、中までしっかりと焼く・・・ONSAYAではミスなくしっかりと火を通す焙煎にこだわっています。



ONSAYA COFFEEのコーヒー豆は全て奉還町本店にて店主の東(あずま)が焙煎し、焙煎後には必ずカップングを行います。チェックを重ねることによって、安定した味作り、さらなる味の向上を目指しております。毎回完全に同じ味にはなりません、常に意図したコーヒーになるように努力をいたしております。ご来店のタイミングによっては実際に焙煎している様子を見ることが出来ますよ！

※焙煎はとても繊細で集中しておりますので、お話しすることは難しい場合もございます。その時はぜひそっと見守ってください！

最近、浅煎りの焙煎をアップデート

最近、北欧の焙煎方法を取り入れONSAYAの浅煎りの焙煎プロファイルを大きく変更しました。それはより“焼いた(焼きすぎた)味”のない豆の香りがダイレクトに伝わるコーヒーを提案するためです。よく言われる“コーヒーらしい味”とはコーヒーそのものの風味ではなくローストで焼いた味が多分に入っています。それはそれで香ばしくて魅力がありますが、コーヒー豆それぞれが持つ風味を消してしまうことでもあります。

ONSAYAでは特に品質の良い素晴らしい豆に関しては、風味をしっかりと伝えたいので浅煎り、極浅煎りとして提案いたします。

※ONSAYAの提案する浅煎り極浅煎りにはコーヒーらしい香ばしさはございません。フルーティーな飲料だと思ってください笑



今月のおすすめコーヒー豆。

BRAZIL *Passeio Natural*

ブラジル ファゼンダ・パッセイオ
ナチュラル

4/16
sales

「良質なブラジルコーヒー 甘さと爽やかさ」

Cupcomm ナッツ類 ミルクチョコ 柑橘系の酸味

久々にみんな大好き“ブラジル”コーヒーをご提供いたします！ミナスジェライスのある有名農園パッセイオの良質なナチュラルプロセスコーヒーはブラジルらしいナッツフレーバーと明るい柑橘系の柔らかい酸味が美味しいですよ。浅煎りで爽やかなコーヒーに仕上げておりますのでぜひ朝に夕にお楽しみくださいませ♪
やっぱりブラジルは落ち着くコーヒーですね！



200g 1,560yen

PICK
UP

YEMEN *Ghalib*

イエメン ハラズ ワディセイル村
ガーリブ・アルハマーシ 浅煎り

「唯一無二の複雑なフレーバー」

Cupcomm ワイン、ブルーベリー、キウイ

これは本当に素晴らしいイエメンのコーヒーです。イエメンの持つ風味香味が爆発しており、ワインのような熟したフルーツのような風味が複雑に味わえますよ。

※極浅煎りのため「ONSAYA COFFEEの焙煎。」でご紹介したように、コーヒーらしい香ばしさはございません。フルーティーな飲料だと思ってお楽しみください！

50g 900yen



Good Coffee & Good Sounds For May EDITOR'S NOTE BY LITTLE AZUMA



暖かくなってきましたね～。こんな季節になるとONSAYA奉還町ではクンビアやキューバなどラテンな音楽をかけたくなってきました♪余談ですがネットフリックスで配信している「ナルコス」のコロンビア編で流れるクンビアも最高ですよ笑
今回おすすめするのはコロンビアのアコーディオン奏者、「カリスト・オチャ Calixto Ochoa」でございます。クンビア界では重鎮の一人で、2015年にお亡くなりになっておりますが“クンビア”のコンビには必ず入っているのではないのでしょうか。

ご紹介アルバムは「Una Cita Mas」内容はクンビア感トピカル感満載のハッピーチューンが目白押しのこの季節に海岸線をオープンカーに乗って流すには最高です！（要オープンカー笑）アコーディオンの音色が最高で少ししゃがれた朴訥な歌も最高にHIPでございます。他にはラテン紀行クンビア編というコンビにも入っていて、このコンビ自体最高でございます。ラテン気分でご楽に一夏を乗り越えたいですね～、穏やかな気持ちで、笑

byリトルアズマ

こだわりスイーツ紹介

ONSAYAでは珈琲だけではなく様々なスイーツもお楽しみいただけます。スイーツたちは問屋町店のケーキ室や各店舗で製作しており、どれもONSAYAのこだわりがたっぷり詰まっております。このコーナーではそのこだわりをご紹介します。第一弾の今回は『ワッフル』をご紹介します♪



「オンサヤワッフル」は奉還町店のオープンから愛され続けてきた定番の人気スイーツ。これまで幾度となく原材料を見直しバージョンアップしてまいりました。2023年現在は岡山県産・北海道産の小麦粉をブレンドし、喜界島産キビ粗糖をミックスしています。食感がとっても軽く、甘い中にも小麦の風味が残っていてシンプルに生地自体の味がさらにおいしくなりました！注文を受けてから焼き上げ、熱々で食べていただけるように盛り付けはシンプルでインスタ映えさせない、素朴で大人な“オンサヤワッフル”必食です！！

STAFFイチオシのメニューと席。表町店

明るい今どきの雰囲気の中、1階席からの、どこか懐かしさを感じるほどの暗さのある2階席。どちらも違う意味での温かさがある雰囲気の中、個人的にオススメの席が2F入ってすぐの黒いソファ席です！思っているより柔らかいソファはもう起き上がれない心地良さで、雰囲気と相まって眠気が襲います(笑)

その席で楽しむのにおすすめのメニューが「シナモンハニートースト」と「エチオピア ウォッシュド」のフレンチプレス。カリッと焼き上がったパンにシナモンパウダーやバニラアイス、ハチミツが絶妙にマッチ。そこにエチオピアのコーヒーが香り負けずに、甘々の中サッパリ味わえます！！雰囲気とも合わせ、とても贅沢してるな～と感じる瞬間です。

By表町スタッフ



あずまの蘊蓄珈琲談 抽出に振り回される

「コーヒーの抽出」とはマニアックな人しかできなくて素人は上手く淹れられないもの。そんなイメージを少なからず持つておられる方も多いのではないのでしょうか。85度のお湯でゆつくりと真ん中から注ぎ30秒蒸らして、の字に円を描いていつて何回かに分けて周りに土手を作つて。しかもそれが味に対してどういった意味を持つているのかについても、なんかぼやけた感じ。なんてこともあるでしょう。「コーヒーの抽出」のせいでコーヒーを楽しむことが難しく感じてしまい、結局インスタントにしよう！となるのは勿体無いと感じます。

ではコーヒーの抽出に関して難しく感じる理由とは何でしょうか。それは結局、家に持って帰って抽出しても「美味しくないならない」。からではないでしょうか。それを「コーヒーの抽出」によるミスだと感じたり、いろんな方法を試して、何が正しいのかわからなくなったり、コーヒー店のプロが推奨する淹れ方に拘つてどんな珈琲もそのメニューで抽出したり。その結果やっぱりお店で飲むコーヒーが美味しくて感じるのではないかと、思います。確かにお店で飲むコーヒーは格別です(笑)

つまり「コーヒーの抽出」だけを抜き出して「コーヒーの抽出でコーヒーは美味しくなるはず」と思っているのではないのでしょうか。

美味しいコーヒーを楽しむためにはまず「コーヒーの生豆が良いこと。そして適正に焙煎していること」がとても大切です。「抽出よりウエイト」がかなり重要です。安いお肉を焼き方を頑張つたところで良質のお肉の味にはなりません。素材自体の品質が大きいのです。その上で素材に合った、焙煎に合った調理方、「抽出」をすることが大事です。100度のお湯でも、1回で抽出し切つても、素材に合っていればそれでいいのです。

コーヒー屋さんごとに生豆の選定、そして焙煎のプロファイルはかなり異なります。なので一番の抽出方法はそのコーヒー屋さんの推奨するレシピ、淹れ方で抽出することが大事です。それで美味しくなかったら「コーヒー屋さんの提案が悪いのか」元々のコーヒーが美味しくないのだと思いませんか？それはまた別の機会に触れたいと思います。

文 あずま

店舗案内

奉還町本店

〒700-0026
岡山市北区奉還町2-9-1
駐車場:なし
営業時間:11:00~18:00
不定休
電話:086-252-1103

問屋町店

〒700-0977
岡山市北区問屋町9番地
101タイルビル1F
駐車場:10台
営業時間:11:00~18:00
不定休
電話:086-259-1675

表町店

〒700-0822
岡山市北区表町1-9-57
駐車場:なし
営業時間:11:00~18:00
不定休
電話:086-230-3018

鹿田キャンパス店

〒700-8558
岡山市北区鹿田町2-5-1
岡山大学鹿田キャンパス内
岡山大学附属図書館鹿田分館1F
駐車場:なし
営業時間:11:00~16:00
(土日祝定休)
電話:086-225-0440