



美味しい淹れ方。

6月、雨の季節の到来ですね。雨が降っていると外に出るのが億劫になりますよね。そんな時はご自宅で珈琲を楽しむのはいかがでしょうか？でも自分で淹れるとなんだか味がイマイチ…なんてこともありますよね。そこで今回はご自宅でも美味しい珈琲をお楽しみいただけるよう、オンサヤのドリップコーヒーのレシピをご紹介します！



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

- RWANDA Rugali Anaerobic
- COLOMBIA La Bonita

こだわりスイーツ

ONSAYA自慢のスイーツたち。今回は定番商品「コーヒーロール」について詳しくご紹介いたします。

ONLINE SHOP

ONSAYA COFFEEの珈琲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珈琲豆や器具をはじめ、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〉

ROASTER'S SELECT 3x100g

その時のおすすめの珈琲豆を3種類選び、100gずつお届けいたします。個性豊かな珈琲を飲み比べながら、お好みの1杯を探していただくのもおすすめです！



ご自宅でも美味しい珈琲を。

お店に立っていると「ドリップの淹れ方を教えて欲しい!!」というお声をよくいただきます。美味しい珈琲を楽しむために大切なのはやっぱりレシピです！世の中には、たくさんの美味しい淹れ方がありますが、まずは珈琲豆を買ったその珈琲屋さんが紹介しているレシピで淹れてみるのがおすすめです。



- ドリップコーヒー基本レシピ -

オンサヤの極浅煎りは苦味や嫌なえぐさがないのでたくさん成分を取り出す抽出方法が向いています。(成分の収率を高く)豆の量は少なめで細かく挽き、なるべく高い温度で抽出することを推奨しています。豆の量14.5gで使用するお湯250g 中細挽きで、焙煎して間もないフレッシュな状態なら100°Cで抽出するのがおすすめです。(焙煎のミスがなければ笑)たくさん成分を出したほうが"甘く美味しく"なるでしょう。深くなるにつれて少しお湯の温度を落として(深煎り93°C)抽出してください。

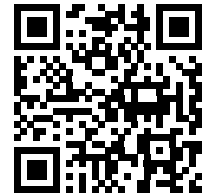
用意するもの







- ・コーヒー粉 : 14.5g(中細挽き)
- ・お湯 : 浅煎り
100°C~95°C(沸騰直後) 250g
深煎り
93°C 240g

使用する器具

- ・スプーン
- ・ペーパーフィルター
- ・ドリッパー(円錐型を推奨)
- ・サーバー
- ・電子スケール
- ・タイマー

抽出レシピは
オンラインショップでも
ご確認いただけます!



①ペーパーリンス	②挽いた粉をセット	③凹みを作る
 <p>ペーパーフィルター全体にお湯を注ぎ、捨てる。</p>	 <p>中細挽きに挽いたコーヒーの粉を、リンスしたフィルターに入れる。</p>	 <p>スプーンの柄を使い、平らにしたコーヒーの粉の中央に1cmほどの凹みを作る。</p>
④蒸らし	⑤攪拌	⑥ドリップ
 <p>凹みに向かってお湯を注ぎ、徐々に全体を濡らすように50gのお湯を注ぐ。</p>	 <p>④を注いですぐ、お湯と粉をなじませるようにスプーンで上下に混ぜる。 蒸らし時間は、40秒~60秒。</p>	 <p>1分以上かけて、残りのお湯(200g)を円を描くように注ぎ続ける。 (1分45秒~2分以内で注ぎ終わるペースがおすすめ。) (深煎りの場合は190gのお湯を注いでください。)</p>
⑦できあがり!		
合計2分20秒~3分00秒で出来上がり! 素敵な珈琲時間をお過ごしください♪		

今月のおすすめ珈琲豆。

RWANDA *Rugali Anaerobic*

ルワンダ ルガリ アナエロビック

6/5
sales

「豊かで複雑な風味が素晴らしくクリーン」

Cupcomm トロピカル、アセロラ、ベリー

今回のルワンダはアナエロビック精製のもので豊かなフレーバーが炸裂しております(笑) トロピカルに加え赤い実を感じる華やかで爽やかなフレーバーが複雑に豊かに感じることができます。

アナエロ系は私自身、正直苦手な珈琲ですが、このルワンダは綺麗で甘みもあり、素晴らしい珈琲です。ぜひスペシャルでリッチな風味の珈琲をお楽しみください。



200g 2,100yen



6/5
sales

COLOMBIA *La Bonita*

コロンビア ラ・ボニータ農園

「甘さと上品な風味のコロンビア」

Cupcomm クリーン、スイート、フルーティー、フローラル

今回のエンバスさんの珈琲は、伝統的なフリーウォッシュドで丁寧に精製されたブルボン種です。これぞスペシャルティコロンビアと言える珈琲です。こういうクリーンで爽やかな酸味と豊かな甘みのある珈琲こそ本来のスペシャルティコーヒーと言えるのではないのでしょうか。焙煎は極浅煎りでクリーンで甘みと爽やかな酸が感じられます。こういう珈琲こそ毎日飲んでいたいですね。(贅沢な夢ですが笑)

200g 1,960yen

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



何かしているときにBGMをリピートで流していて、毎回その曲になると耳が曲に持っていられることはありませんか？わたしよくあるんですw またこの曲の時か〜って思いますw 今回はそんな私にとっての耳が持っていられる超名曲をご紹介します。「ニーナ・シモン」の1967年発表のアルバム「Silk&Soul」に収録されている「I Wish I knew How It Would Feel To Be Free」です。邦題は「自由になりたい」黒人の公民権運動の時代なので社会性の強い曲ですが、人間が持つ根本的な自由への憧憬が歌われています。

“wish”なので願いに近い思いがなんとも言えない切なさが…。まずイントロのピアノから一気に持っていけます。何度も聞いてますが、聞けば聞くほど泣きそうになります。そしてイントロ後静かに淡々と歌い始めますが、徐々に熱を帯びて感情を高ぶらせていくニーナ・シモン。ただただ感涙です。JazzやFolk、Soulなどブラックミュージックにとって重要なシンガーの一人ですが、その声の持つ力強さや怒り、悲しみはやはり唯一無比なシンガーです。是非とも聞いていただきたい1曲です。この曲のお供におすすめのコーヒーは“エチオピア”か“イエメン”!! byリトルアズマ

ONSAYA自慢の『コーヒーロール』

ONSAYAではコーヒー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、どれもこだわりがたっぷり詰まっております。第2弾の今回は2013年から不動の人気No.1の定番商品『コーヒーロール』をご紹介します♪



コーヒーロール

「コーヒー屋のコーヒーを使った、看板になるようなケーキを作ってほしい」という、店主東の要望を受けて開発がスタート。看板メニューということは…「何回食べても飽きないもの」→「シンプルイズベスト」ということで、生地とクリームだけのシンプルな構成のロールケーキに決定！目指す味は、シンプルだからこそ生地だけでもクリームだけでも美味しいもの！ケーキが主役というよりもどんなドリンクのお供にもなるものを！シンプルなものほど難しいですよ…
 オンサヤこだわりのエスプレッソを使用した生地は水分量が多めでしっとり口どけの良いシフォン生地。クリームは甘さ控えめでほんのりピター！コーヒー屋さんならではの味に仕上がりました！
 この特製コーヒーロールは、どんなドリンクにも合いますが、まずは同じくオンサヤの定番HOUSE BLENDと一緒にぜひ味わってみてください！

STAFFイチオシのメニューと席。鹿田キャンパス店

おまたせしました！鹿田店です！ONSAYA鹿キャンといえば…
 なんとと言ってもロケーション！最高に気持ちのいい季節到来です。
 どのお席もそれぞれに良くてイチオシの席を選べないのですが…
 オススメするならテラス席！

目の前には世界的建築家「SANAA」により設計されたJホール
 お天気いい日はそりやもう最高です！
 濃いめの珈琲とバターミルクビスケットにホイップトッピングして…
 メイプルシロップも追加しちゃえばそりやもう贅沢な時間ですて…
 気持ちよくて寝てしまいそうです。汗

夏は蝉の大合唱がはじまるので…笑 気持ちのいい今の季節にぜひ！
 By鹿田キャンパス店スタッフ



あずまの蘊蓄珈琲談 お水について

先日水と珈琲についてのセミナーに参加しました。非常に面白い内容だったので蘊蓄したいと思えます。お水なんてなんでも一緒だよ〜と思っておられるあなた！それは大きな間違いです笑 珈琲一杯のうちお水が占める割合は99%近くでほぼ水です(笑) まあほとんど水の中に1%強溶け出しただけであれだけの香味を生み出す珈琲の濃さにも驚きますが、ではどんなお水がいいのでしょうか。どこかの高い山のお水とか、山奥の湧水とか、どこかのありがた〜い幸せになる水だったりだと美味しいのでしょうか？ 珈琲を美味しくするお水を選ぶときに大事なものは、硬度(総硬度)とアルカリ度です！大体お水には硬度(GH)は表記されていますが「カルシウム塩」と「マグネシウム塩」からなるミネラルの総量です。アルカリ度は「炭酸塩硬度(KH)」と呼ばれ二酸化炭素とミネラルから生成されるもので、PH酸を抑える緩衝作用があります。ちょっと難しいですね(笑) では肝心の珈琲にどのような影響があるのか。まずGHは珈琲の「風味」「フレーバー」に影響を及ぼします。GHが高いほど「フレーバー」が増幅されフレーバーを強く感じられるようになります。これがかなり感じ方が違うのでびっくりします。水によってフレーバーの開き方が全然違ふんです。珈琲に関する最適なGHは世界基準で100ほどとなっております。よくそれに近いほど適正なフレーバー強度となります。200とかだと高すぎできつ〜い味になります。すし、低いとも足らない風味になります。関東のお水は季節によって違いますが80位でしょうか。対して関西、岡山などでは40ほどなのでかなり低いGHですね。そうすると先ほども書きましたがフレーバーは開きにくく特徴の薄い珈琲になりやすいと言えます。東京で飲む珈琲の方がフレーバー立ってそうですね！ではKHはどう作用するのか？これは酸味の強弱に影響してきます。高いと酸味を抑制するので酸味が少ない。逆に低いと酸味が強い。適正な数字は70くらいでしょうか。東京だと50〜60くらい、関西だと20くらい、つまり岡山地区だとフレーバー弱めの酸味多い…みたくない。良くないですね(笑)

たかがお水、されどお水で、というか超重要な要素です！それも含めると品質管理が複雑すぎて死にそうになります(笑)

ではみなさんミネラルウォーターを買うときにはGH、KHを是非チェックしてみてください！

文 あずま

店舗案内

奉還町本店	問屋町店	表町店	鹿田キャンパス店
〒700-0026 岡山市北区奉還町2-9-1	〒700-0977 岡山市北区問屋町9番地 101タイルビル1F	〒700-0822 岡山市北区表町1-9-57	〒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：11:00～18:00 不定休 電話：086-252-1103	駐車場：10台 営業時間：11:00～18:00 (水曜定休※暫くの間) 電話：086-259-1675	駐車場：なし 営業時間：11:00～18:00 不定休 電話：086-230-3018	駐車場：なし 営業時間：11:00～16:00 (土日祝定休) 電話：086-225-0440