



## ご自宅でも おいしい珈琲を。



寒さが増し、コーヒーがよりおいしく感じられる季節になってきましたね。ご自宅でコーヒーを飲む機会が増えてきたという方も多いのではないのでしょうか？そこで、ご自宅でもおいしいコーヒーをお楽しみいただけるようワークショップを開催いたしました！今回はその様子を少しだけご紹介いたします♪



### ONLINE SHOP

オンラインショップではギフトセットもご用意しております。お手土産やちょっとした贈り物にONSAYAのコーヒーはいかがですか？

### おすすめ珈琲豆情報

- COSTARICA Sin Limites
- ETHIOPIA Morke (N)

### あずまの蘊蓄珈琲談

店主あずまが珈琲にまつわる蘊蓄をご紹介します。今回は「フレンチプレス」についてお話しています。

## ONLINE SHOP

ONSAYA COFFEEではギフト商品も多数ご用意しております。コーヒー豆のセットをはじめ、コーヒーバッグのセットや焼き菓子が一緒になったセットなど、お手土産やちょっとした贈り物にもオススメです。ぜひ一度オンラインショップにてご確認くださいませ。



オンラインショップ  
はこちらから！

<おすすめギフト>

### COFFEE BAG10 & CAKE

お湯を注ぐだけで簡単に本格コーヒーをお楽しみいただける“コーヒーバッグ”10個と、ONSAYA自慢の“焼き菓子”5種類が入ったギフトセットです。熨斗も承っております。



# ハンドドリップワークショップ

せっかくコーヒー豆を買ったのに自宅で淹れてみるとなんだかイマイチ...なんてことはありませんか? レシピをみても実際にやってみると難しいですね。そこで、普段カフェで淹れている同じレシピを使った、おいしいハンドドリップコーヒーの淹れ方が学べるワークショップを開催いたしました! バリスタからのレクチャーはもちろん、実際にコーヒーを淹れていただく実践も! 今回はそのワークショップの様子を少しだけご紹介いたします♪

## HAND DRIP WORK SHOP

今回のハンドドリップワークショップは「飲み比べ」「味覚体験」「コーヒーを淹れる」など実際に「体験」していただくことをメインで進めていきました!

### ワークショップの内容

- ようこそ! ハンドドリップワークショップへ
- ハンドドリップの特徴
- ドリップに必要な器具と準備
- デモンストレーション レシピ紹介
- 抽出してみよう! (実践)
- 質疑応答

### まずはハンドドリップについて勉強!

コーヒーの淹れ方は様々ありますが、その中でも「ハンドドリップ」はどんな特徴を持っているのか、ハンドドリップで淹れるにはどんな器具や準備が必要なのかなど基礎を学んでいきます。また、浅煎り・深煎りの飲み比べを行い、ご自身の好みの味を知っていただくと共に、そもそも美味しいコーヒーとは? などコーヒーに関する知識を深めていきます。



◁1~4人の少人数なのでお話ししながら楽しく進めていきます♪



ワークショップ専用の資料も ▶ ご用意しております。質問や書き込みをしながら皆さん真剣です。

### バリスタによるデモンストレーション

使う器具や準備、そして美味しく淹れるポイントなどを説明しながら、目の前でバリスタが実際に淹れていきます。

皆さん立ち上がって近くで見学。▶ 近くでしっかりと見られる機会は意外と少ないですよ!



### いよいよ実践!!

基礎を学んだらいよいよ実践! 最初の飲み比べで選んでいただいた豆を使って、ハンドドリップに挑戦していただきます。淹れた後はテイastingを行い、味わいや質感などをチェック! "酸味が強い"、"苦味・渋みが強い"など気になる箇所は、それぞれの場合に合わせた調整方法を確認し、もう一度淹れていただきました。



◁バリスタのアドバイスを聞きながら参加者の皆さんに実際に淹れていただきます。きっちりと時間を計りながら淹れていくのは中々難しい...

淹れていただいた▶ コーヒーをテイasting。1回目と2回目では味わいも変わっていました! 今後もぜひご自宅で練習して素敵なコーヒー時間をお過ごしください♪



### 講師: 甲矢涼太(カブトヤリョウタ)

日本トップクラスのバリスタを多数輩出する株式会社丸山珈琲にバリスタとして10年間所属。権威ある大会「ジャパン・ブリューズカップ」にて日本第3位の実績を持つ。現在は、第一線でのバリスタ経験、オンライン・オフライン両面でのマーケティングスキルを活かしフリーランスのバリスタ、Webマーケターとして全国のカフェ、ロースターのコンサルタントとして活動中。

ハンドドリップワークショップは今後も開催していく予定です! ご興味ありましたらぜひ一度ご参加くださいませ♪

# おすすめ珈琲豆。

## COSTARICA Sin Limites

PICK  
UP

コスタリカ ウエストバレー シンリミテス

「クリーンカップで明るい酸味の  
優良なコスタリカコーヒー」

**Cupcomm** アプリコット、りんご、明るい酸味、  
甘さと心地よい質感

今年もコスタリカ・ウエストバレー地区のシンリミテスマイクロミルの豆を入荷しました! 綺麗だけど平坦なコーヒーが多いコスタリカの中で、特徴ある素晴らしいコーヒーを作っている数少ないマイクロミルです。コスタリカでも5本の指に入る優良ミル(ミルとは精選処理場)です。イエローハニーで作られたその香味はジューシーで明るい酸味と甘さが素晴らしいです。

**200g 1,944yen**



PICK  
UP

## ETHIOPIA Morke (N)

エチオピア モルケ ナチュラル

「果実味と清涼感がたまらない  
エチオピア最高峰」

**Cupcomm** 梨、ミント、ベリー、フローラル、スイート

今年シダモの素晴らしいナチュラルをご提供いたします! 一言で言いますとめちゃくちゃ素晴らしい!w 厚みのある複雑な果実味とミントを感じる清涼感が相まってエチオピアナチュラルの凄みを感じられます。飲みごたえ抜群の“スペシャリテ”を是非ともお楽しみくださいませ!

**200g 2,375yen**



## Good Coffee & Good Sounds

## EDITOR'S NOTE BY LITTLE AZUMA



寒くなってまいりました。こんな季節はいい音楽といいコーヒーでまったりしたいですね♪ では今回もアズマ“イチオシ”の音楽のご紹介です! アメリカ3大ブルースキングの一人、“アルバート・キング”の「THE BIG BLUES」です! これはほんまに名盤ですわ..(笑) 3大キングでももしかしたら一番人気ない? アルバート・キングですが、ほんまにブルースの極みと面白さを体験できます! 黒人音楽の“ノリ”を全面に楽しめるわけなんです。

ちょっとSOULっぽいナンバーもあり、飽きることなく楽しめる内容になっております。1曲目のナチュラルポールからハイテンションモードに 3曲目の「I GET EVIL」でもう興奮を抑えきれなくなってきましたよ(笑) アズマオススメの楽しみ方は全編2.4拍目に手拍子、1.3拍子で足踏みしながら聴いてください! 最高にノれます!! このアルバム聴きながら寒さを吹っ飛ばしていきましょう!

byリトルアズマ

# STAFFイチオシのメニューと席。表町店

極上のサウンドを奏でるスピーカー。そこから流れる音楽を聴きながら珈琲を嗜む。そんな落ち着いた時間を過ごせる2階の席が私のイチオシです。ゆったりとした時間のお供は珈琲も最高ですが、私のおすすめはミックスジュース。濃厚かつそれぞれのフルーツの味わいが調和された至高の1杯だと思います。お子様はもちろん、大人の方も懐かしさを感じつつ、少しリッチな気分を味わえます♪

By表町店スタッフ



## あずまの蘊蓄珈琲談

### フレンチプレスはいいの？

フレンチプレス(プランジャー)は紅茶のようにただコーヒーの粉を入れてお湯を入れあとは数分待つだけ。(基本は4〜5分)プランジャーを降ろして豆を堰き止めてカップに注いで完成します。とっても簡単なのと、誰が淹れてもある程度同じ味になります。その上ペーパーで濾さないでコーヒーのオイルが楽しめます。コーヒーを甘く感じるんです。簡単で美味しい。とってもいい抽出方法ですよ。

フレンチプレスは1929年にフランスでイタリア人デザイナーが作ったとされているようで、実はかなり古い器具なんです。そして紅茶を淹れる器具みたいと言われますが、もともとコーヒー抽出器具なんです。これは驚きですよ。ヨーロッパなんかでは結構メジャーな抽出器具です。

フレンチプレスの良いところは簡単なおとこ「コーヒーの味をカットすることなく抽出することができる」ところでしょう。ということは品質の良いコーヒーならとても美味しいし、品質がイマイチなら悪い部分そのまま出てしまいます。良いところも悪いところも全部出てしまうんですね。なのでフレンチプレスで抽出する場合は品質の良いコーヒー豆を選ぶことが重要なんです。あと私的には浅煎りがおすすめです。良い部分が多いのと甘さが出てくるのでとても飲みやすい浅煎りコーヒーになります。ドリップで少しきついと思うコーヒー豆もプレスなら美味しいパターンも多くあります。

では美味しく淹れるコツですが、プレスの欠点は味の抽出力が弱いところなんです。のでしっかりと味を出してあげることが大事です。まず挽き具合を中挽きくらいにしましょう。味がしっかり出て美味しいです。微粉が入りやすいので粗挽きと言われていますがそれは薄いコーヒーになりやすいです。あとは高い温度で抽出(94〜98℃)してみることや、お湯を注ぐとき勢いよく注いで攪拌してみることを試してみましょ。味がしっかり出てくるでしょう。

少し粉っぽくなるのでその微粉が嫌いな方も多いですが、プランジャーをゆっくり下げる、カップに入れる時にゆっくり傾けて上澄みを入れていく、全て注ぎ切らずに少し残して完了させる(最後の液体にたくさん微粉が残ってます)などで対応してみましょ。注ぐ時に茶漉しで濾すのも良いです。

さてもっと色々美味しいプレスの楽しみ方があります。今日はこの辺でお別れです。ON SAYAではより美味しいプレスの淹れ方でお客様に提供しております。なんでもご質問くださいませ。では良い珈琲時間を!

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