



とにかく暑いです。おかげでコーヒー豆の売れ行きが悪いです。と言っても毎年7月8月は例年のごとく暑い夏はホットコーヒーを飲まれる方は少ないのですが、イーグルコーヒーのお客様には暑い夏でもお買い求めされる方が多いことに感激しております。毎朝欠かさずコーヒーをお飲みになる方、職場に持参される方などコーヒーは中毒みたいなものなのではないでしょうか？私もこの暑さでは杯数こそ減りますが、やはり朝食のコーヒーは欠かせません。先日美味しいコーヒーの淹れ方を聞かれたお客様がお見えになりました。回答は即答することはできませんでしたが、正しいコーヒーの淹れ方を丁寧に説明させていただきました、基本的には正しい「基本に忠実」に行うだけなのですが守られていないのが現状と思います。人数分に対する粉の量・出来上がり量・粉の粗さ細かさ・お湯の温度・入れ始めから終わりまでの時間は3分これを忠実にやることで自分流にアレンジすることで自分好みのコーヒーが作れるわけです。それでも最終的には美味しく焼き上げられたコーヒー豆を購入することが何よりも一番大切なことです。と最後はイーグルコーヒーの宣伝になってしまいました。

焙煎人 山腰直博

コーヒー豆のご紹介【イーグルのアイスコーヒー】

今回はアイスコーヒーの豆を紹介させていただきます。イーグルコーヒーでは最も危険なアイスコーヒーをこの夏恐怖と闘いながら豆を焼き続けております。なぜ恐怖かと言えばイーグルのアイスコーヒーは限界に挑戦しながらのアイスコーヒーだからです。当初よりアイスコーヒーを焼くときは窯の温度と時間の関係を計算してきました。高温で時間をかけると窯に火が入り燃えてしまうこともあります。豆の芯まで火を通しながら短時間で焼き上げる事を覚えることが出来ました。このことによってスッキリとしたアイスコーヒーが出来ました。しかし、この焼き方は歩留まりが悪く採算性に問題が生じてきました。しかし、味は最高の味を出すことが出来ます。限界に挑戦した結果危険と同時に採算が取れない結果にもなったわけです。生豆を4kg投入すると出来上がりが3kgしかできません。しかし、美味しい「アイスコーヒー」と言ってもらえるならば危険と恐怖を乗り越えながら美味しいアイスコーヒーを作り続けることに専念致します。

? 仕事の合い間に間違い探し!

よく見ると左右のイラストには異なる箇所が7つあります。正解は巻末に!

