



Q

コーヒーとは？



コーヒーの木は熱帯や亜熱帯で育つアカネ科の常緑樹。光沢のある鮮やかな緑の葉を持ち、野生の木は高さ10メートルにもなりますが、コーヒー農園では収穫しやすいように背丈を2、3メートルに抑えて栽培します。甘い香りのする小さな白い花が咲き終わると、コーヒーチェリーと呼ばれる実をつけます。枝に実ったたくさんの実は、熟すと深い赤色に変わり、硬い殻におおわれます。その中には果肉と薄皮に守られた楕円形の種が2個1組になって入っています。摘み取った実を割ってこの種を取り出し、皮や果肉を取り除き、乾燥させたものが生豆です。薄緑色をして

いた豆は乾燥が進むにつれて黄色っぽくなり、これを焙煎すると、香ばしいアロマを放つセピア色のコーヒー豆になります。

コーヒーの木の原産地はエチオピアだといわれていますが、今ではアフリカ、中近東、中南米、アジアなど、50カ国以上で栽培されています。1年間に世界で売買されている生豆の量は約60キロ入りの袋で約1億個。これはコーヒー4000億杯に相当します。つまり、世界の人口64億人が1人残らず1年間に約60杯のコーヒーを味わっている計算になります。人々にこれほど愛され、暮らしに溶け込んでいる飲み物、コーヒー。その味や香りにはワインと同様、産地によって無数のバリエーションがあります。同じ豆を使っても、焙煎の度合い、挽きかた、いれかたによって味わいは変わってきます。いちばんおいしいいれかたを見つけて、深い味と高い香りを楽しんでください。



コーヒー豆は コーヒーの木の種から作られる





豆のこと

地球上でコーヒー豆が栽培されているのは、北回帰線と南回帰線にはさまれた地域、つまり、赤道をはさんで北緯25度、南緯25度の地域です。この一帯はコーヒーベルトと呼ばれています。コーヒーの原種は3つに大別されていますが、世界で生産されているコーヒー豆の4分の3を占めているのはアラビカ種。高地で栽培され、成長に時間がかかりますが、品質のよいコーヒー豆になります。

コーヒー豆ははじめからセピア色をしているわけではありません。生の豆を火にかけて煎るうちに、だんだん色が濃くなっていきます。焙煎の度合いには、浅煎り、中煎り、深煎りとあって、浅煎りの豆はライトブラウンですが、フレンチロース

ト、イタリアンロースなどと呼ばれる深入りの豆は、ほとんど黒とっていいほど濃い色をしています。焙煎すると、熱が加わることによって水分が蒸発し、深く煎った豆の重さは生豆のときより18～25%も軽くなります。豆の成分もまた変化し、味や香りが刻々と変わっていきます。焙煎が進むと豆の中の脂肪分が引き出されて油滴となり、保護層のように豆の外側につきます。

コーヒーをいれたとき、この脂肪分が酸味や苦味の成分と調和して、コーヒーを風味ゆたかに仕上げるのです。



焙煎の度合いで 味も香りも変化する



Q

ボダムの豆

北欧の人々はコーヒーが大好きです。世界でもっともたくさんコーヒーを飲んでいる国はフィンランド、次にスウェーデン、そしてデンマークと続きます。これらの国では1日に平均4杯のコーヒーが飲まれています。フランス人は2.1杯、イタリア人は1.6杯であることと比べると、北欧の人々のコーヒー党ぶりが分かります。

デンマーク生まれのボダム社は、コーヒーの器具の開発を通じて、おいしいれかたを追求し続けてきました。豆もちろん、厳選したものだけを扱っています。職人が手作業で焙煎したボダムのコーヒー豆は、深煎りが特徴です。濃いセピア色の豆は、浅煎りの豆とは比べものにならないほど香り高く、深い味わいを秘めています。豆

はフレーバーロック(栓)のついた厚いホイルバッグに詰められています。フレーバーロックは空気をバッグの外に出し、内側に入れないので、豆の新鮮さを保つことができます。



香り高く濃い茶色の 深煎りの豆



BODUM's Best

Nicaragua/Sumatra
Kenya/Brazil

さっぱりした風味とコクが
最高のバランス。
ストレートで楽しむコーヒーです。
アメリカンストレート



Estate Blend

Nicaragua/Costa Rica
Kenya/Brazil

まろやかで風味豊か。
ストレートで飲むとさまざまな味の
ハーモニーが楽しめます。
ストレート



Estate Decaf

Nicaragua/Costa Rica

カフェインフリーのコーヒー。
カフェインが苦手な方や寝る前に
コーヒーを飲みたい方に
おすすめです。
ストレート



French Roast

Sumatra/Brazil
Guatemala

洗練された深みのある香ばしさ。
ほろ苦い風味は甘い
デザートなどによく合います。
ミルクを加えて



Espresso Blend

Kenya/Sumatra/Brazil

力強くまろやか。エスプレッソ
ショットで、またはミルクをたっぷり
入れて味わってください。
エスプレッソ、カフェラテ
カプチーノ

豆の種類と楽しみかた



Kenya

Kenya

力強いコクとはっきりした酸味。
バランスの取れたすっきりした
苦味が特徴です。
ストレート



Guatemala

Guatemala

しっかりしたコクと鮮やかな酸味。
絶妙なバランスが作る
コクのある苦味が特徴です。
ミルクを加えて



Sumatra

Sumatra

洗練された深みのある苦味。
甘いデザートによく合います。
砂糖、クリームなどを加えて



Colombia Dark

Colombia

やわらかなコクとまろやかな酸味。
しっかりした風味の
コーヒーの代表格です。
ストレート



Nicaraguan Dark

Nicaragua

強すぎないコクとやわらかな酸味
と甘味。朝食に、または夕食後
に、毎日飲むコーヒーとして最適。
ミルクを加えて