

珈琲工房須田しんぶん

2017年6月号

自家焙煎系初っ! (らしい・・・)

Laurina®「ポワンツウ・ブルボン種」という銘柄が入荷しました。UCCが2007年以降販売している「レユニオン島」の幻の原種です。「ミ・カフェート」の川島良彰さんが発見したことで有名で、それから彼は『コーヒーハンター』と呼ばれるようになりました。

その後、研究が進んで、現在流通しているアラビカ種のコーヒー豆に比べて、カフェインの含有量がほぼ半分の0.6%ということがわかりました。

この豆をこのたびはコロンビアの高地 2000 m の Banexport というコーヒー農園が再生産したわけです。

みなさんデカフェはご存知ですか? 人工的にカフェインを除去したコーヒー豆です。同じように感じる方が多いと思いますが、カフェインとともにコーヒーの「うまい」成分も除去してしまつて、決して褒められる珈琲ではありません。ところが、この「ポワンツウ・ブルボン」はうまいっ! 舌に転がした時にかなりの「酸味」成分を感じるのですが、いやな酸味ではない・・・例えるなら「フランスのアンニユイ」です。

実は中世フランス王朝で愛飲されていたらしい。その過去を彷彿とさせてくれます。そして適度に冷めると強い甘みを感じます、素晴らしいフィニッシュです。

また、この豆を焙煎していて驚くのは粒の小ささです。こんな小さい粒の生豆は見たことありません、明らかに『原種』であり、『別種』である感じがします。焙煎後に豆を冷ます「冷却器」はパンチで小さな穴が無数に開いています。その穴に、豆が縦になると落ちてしまうのです(笑)。ポワンツウって「尖った」という意味だそうです。焙煎後もその特色は変わりません。これは珍しいものを仕入れました。こういう豆こそ自家焙煎店の手腕の見せ所ですねえ、どうぞご賞味ください。

新装店舗

周囲がどんどん変化しています。当店の改装と時を合わせたようにテラス前の雑木林がきれいに整備されていきます。お隣さんが本腰入れてやっています。1000坪の平地が突然現れた感じです。野鳥のことを心配をしていましたが、彼らは全然気にしていません。広くなった場所で飛翔する姿を見せてくれています。いい季節に皆さんもお越しください。

通信販売概要 コーヒー豆送料

400gまで『ヤマト・メール便』 ¥2000
600gまで『ゆうめーる』 ¥2000

『ヤマト宅急便』または『ゆうパック』

東北・関東・信越・北陸・東海 ¥550 近畿 ¥690

中国・四国 ¥740 北海道 ¥800 九州 ¥860

沖縄 ¥1050

★豆代金が ¥6500 を超える場合は送料無料★

通信販売のお知らせ 100g価格

↓下段 3kg以上コーヒー豆お買い上げの割引値

ブラジル産

山本農園 W18 ¥450 ↓ ¥380
山本農園 ピーベリー ¥500 ↓ ¥420
N17 深煎り ¥380 ↓ ¥320

イーペー (D) 農園 イエローブルボン ¥450 ↓ ¥410

アフリカ産

モカ・イリガチエフェ ¥580 ↓ ¥490
キリマン・カタル農園 ¥500 ↓ ¥420

その他中南米

グアテマラ・インヘルト農園ブルボン種 ¥590
グアテマラ・カスカハール農園 ¥490 ↓ ¥410
コロンビア・サンチュアリオ農園 ¥470 ↓ ¥400
ポワンツウ・ブルボン Laurina®

Banexport コロンビア 特価 ¥1260

サーピスブレンド ※スタブレは 1kg まで

スタブレ 200g ¥400
スタブレ 500g ¥880
スタブレ 1kg ¥1540

Banexport
Colombia



通信販売

<http://sudacoffee.com/>
TEL 0279-84-6642