

2022年12月06日（火）男・本気のコーヒー教室04
産地・焙煎度の違いを知る



●豆の特徴を比べる

今回は焙煎度や豆の産地が異なる5種類のコーヒーの比較を行いました。豆の種類は伏せられたまま、色や豆の大きさ、香りの違いを確認し、「同じ豆でも深煎りのほうが苦みが強い?」「フルーティーで酸味があるからアジアの豆かな?」と見当をつけながら試飲をしました。グループで相談したり、コーヒーの味をチャート式で記録するTASTING NOTEを記入したりすることで、焙煎度や産地によるコーヒーの特徴がつかめてきたようです。

●自分好みのコーヒーを知る

最後はレアな豆『パナマ・ゲイシャ』の味を共有しました。「赤ワインのような味」「酸味も苦みもコクも全体的にバランスがとれている」など、味の表現がとても豊かになられたみなさん。試飲を重ねる中で「浅煎りが好きだからこの豆が気に入った」「香りが独特だけど、嗜好品らしくて好き」など自分好みの豆が見つけれられた方も!「焙煎度の違いを試したい」「身につけた知識とスキルをそろそろ披露したい」と新たな意欲が生まれていました。

事業概要

日時 2022年12月6日（火）

場所 イズミヤ枚方店

参加者 10名