

# コーヒーをおいしく いれてみよう

コーヒー—筋 45 年の牧野さんに  
3つ穴のドリッパーのポイントを  
教えていただきました。



★コーヒーカップ、ドリッ  
パー、サーバーはあらかじめ  
温める。ペーパーフィル  
ターのシール部分と底を  
前後に互い違いに折り、ド  
リッパーにぴったりとセッ  
トする。

★1杯(約130cc)に対  
して10gの粉を使用。4杯  
分のコーヒーを入れる場  
合は40g。



1



粉をドリッパーに  
入れ、真ん中を凹  
ませる。

2



水道からくみたて  
の水を完全に沸騰  
させて少しおく。  
お湯を一定の量で  
「の」を書くように、  
少しずつ注ぐ。

3



粉全体がしめ  
るくらいまで注い  
だら、30～40秒蒸  
らす。

4



蒸らし終わったら、  
②より多めのお湯  
で「の」を書くよ  
うに注ぐ。

5



お湯がサーバーに  
落ちきってしまう  
前に、お湯をドリッ  
パーの真ん中から  
「の」を書くよう  
に注ぐ。④、⑤を3  
回繰り返す。

## カフェ・オレ

深煎りのコーヒーにミルク  
を加えれば、まるやかに  
なり、おいしいカフェ・オレが楽しめます。



▲焙煎前のコー  
ヒーの生豆



◀ワルツ株式会社  
牧野さん



▲麻袋に入った豆の種類は  
30種にも



# コーヒー職人がつくりだす味と香り ワルツのコーヒー

おいしいコーヒーの基本  
お湯を注ぐとふわっと広がる香り。一瞬にして気持ちがり  
ラックスし、幸せな気分になるコーヒー。この香りと味わい  
にこだわるのは愛知県豊橋市にあるワルツ株式会社。生豆  
焙煎、粉砕、包装にいたるまで、とことんこだわった職人に  
よるコーヒーづくりについて伺いました。

## 「生豆」

ワルツのコーヒー倉庫に  
は、ブラジル、コロンビアをはじめ、世界  
各国のコーヒー生豆がずらりと並んでいま  
す。同じ原産国の中にも様々な種類の豆が  
あり、常時30種類以上揃えています。コー  
ヒー本来の味を追求し、豆は原種に近いも  
のにこだわります。「農作物ですので人間が  
生産しやすいように品種改良されていくん  
ですよ。でもやはり原種のコーヒー豆の  
味の深さにはかないません。」と牧野さん。

## 「焙煎」

美味しい瞬間を見逃さない  
「焙煎」とは文字どおり、  
コーヒー豆を焙じて煎ること。ここでコー  
ヒーの香りやコクが大きく左右されます。  
同じ豆でも気温や湿度、生豆の状態によっ  
て煎る時間が違います。ほんの数秒の違い  
で味も香りも変わってしまうこの工程。コー  
ヒーを知り尽くした職人の鋭い目と鼻が、  
豆の色と香りで煎り上げを見極めます。

## 「粉砕」

後味を左右する  
焙煎した豆を粉にする「粉  
砕」。この方法によっても味わいが変わりま  
す。ワルツではコーヒーの特長によって粉砕  
機を使い分けます。例えば生協の『わたし  
のブレンド』。すっきりとした後味にするた  
め豆の断面をシャープにカットする「カッ  
ティング型粉砕機」で粉砕します。雑味の  
原因となる細かくなりすぎた粉や豆の薄皮  
もこの段階で取り除かれ、よりキレのある  
後味になります。

## その時々にあった コーヒーを

忙しい朝の食事で飲むコーヒーと、ゆった  
りとした時間にお菓子といっしょにいた  
りたコーヒーはやはり違うもの。「同じコー  
ヒーでも、その時々にあったコーヒーを選ん  
でいただきたいですね。」と大場さん。粉砕した  
コーヒーをブレンドするのも職人の技。様  
々なシーンとそれにあったコーヒーの味を想  
像し、ブレンドします。「忙しい日々の中、ホッ  
としていただけるようなコーヒーの味と香  
りにこれからもこだわり、お届けします。」



▲ワルツ株式会社  
大場さん



▲職人が豆の状態をチェックしながら  
焙煎のタイミングを見極める

「あなたのブレンド」  
50号  
200g 498円

深いコクとゆたかな香  
り。酸味をおさえたほ  
ろ苦い味わいで、甘い  
ものとの相性は抜群で  
す。ゆっくりとコーヒー  
を楽しみたいときに。



「有機栽培珈琲」  
52号  
200g 498円

有機栽培コーヒー生豆  
を使用しています。や  
や酸味があり、高級感  
あるバランスのとれた  
味わいです。

「co-op わたしのブレンド」  
隔週扱い 360g 498円

毎日飲んでも飽きのこないすっきりとした後  
味。コクはあるのに苦くない、飲みやすいけ  
ど薄い、香りよいコーヒーです。