

# 組合員レポーター企画!

## ほっ とひと息! お家で味わう 至福の コーヒータイム

Coffee time

「家でも、カフェのようなおいしいコーヒーを楽しみたい」そんな時には「CO-OP わたしのブレンド」をぜひどうぞ。封を開けると香ばしく、ほんのり甘い香りが豊かに立ち上がるこのレギュラーコーヒーは、約30年前に組合員と愛知県豊橋市のワルツ株式会社が共同で開発したものです。本格的なコーヒーがいつでも気軽に味わえる秘密を、組合員レポーターがお伝えます!



**waltz**  
ワルツ株式会社  
コーヒーセンター  
[愛知県豊橋市問屋町8-2]



「わたしのブレンド」は来年で誕生30周年!



CO-OP わたしのブレンドレギュラーコーヒー 300g  
本体価格 578円  
税込価格 624円  
次回予定 10月3週

「毎日飲んでも飽きない味」「お茶のように気軽に飲めるコーヒーを」という声にこたえて、すっきりとした爽やかな味わいのブレンドを組合員と一緒に開発。1995年のデビュー以来、約30年にわたるベストセラー商品です。

### 浅煎り・深煎りって何?



浅煎りの方があっさりして苦みが少なく、酸味を感じやすいタイプ。深煎りになるほど苦く、濃く、しっかりした味わいで、エスプレッソなどに用います。「わたしのブレンド」は豆によって煎り方を微調整し、酸味と苦みをバランスよく仕上げています。

### 「わたしのブレンド」のこだわり

#### ①豆の個性を引き出す製法

ブラジル・コロンビア・インドネシア・ホンジュラス産の豆をブレンドして使用。それぞれの個性が最大限に生きるよう、1種類ずつ焼き方を変えて焙煎してからブレンドする「アフターミックス」方式を採用しています。



#### ②新鮮な状態でお届け

コーヒーは何よりも鮮度が命。「わたしのブレンド」は在庫を持たず、注文を受けてから焙煎、製造し、煎りたてで新鮮な状態でお届けしています。煎りたての香ばしさが楽しめるのは、コープの宅配の仕組みがあるからなんです!



## 工場見学

ワルツさんの工場を私たちがレポートします!



おしまともな ないとう 大島朋奈さん 内藤ひろみさん

その日に焙煎したコーヒーの品質を、人の目と舌で確認する「カップング」という作業をしてから出荷しています。「わたしのブレンド」は外気を内側には通さない特殊な袋でお届けしています。袋のまま保管するのがお勧めです!



ワルツ株式会社 コーヒーセンター はらた けんたろう 原田 健太郎さん



①生豆  
ワルツでは約30種類の豆を扱っています。農園から届いた豆を麻袋から出し、混入した木くずや石などを除去。クリーンな状態で保管。

生豆を見たのは初めて!

産地によってかたちも大きさも違うんですね!



②焙煎  
焙煎機に入れた生豆に熱風を当てて、じっくり焼き上げ。豆の水分量や大きさに合わせて微妙に時間を調節、職人の目で焼き加減をチェック!

熱気と香ばしい匂いに包まれて、コーヒーのお風呂に入っているみたい(笑)

甘くてフルーティーな香りがする!



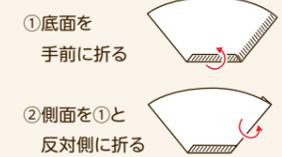
③粉砕  
ブレンドした豆をグラニューレーターという機械で挽く。「わたしのブレンド」は雑味のないすっきりした味にするため、チャフ(コーヒー豆の皮)や微粉(細かくなりすぎた粉)を取り除くひと手間をかけています!

わざわざ除去しているんだ!

### 組合員がおいしい淹れ方に挑戦!

#### 淹れる前に...

●フィルターの糊付けされている部分を互い違いに折る。



●使用する器具はお湯をかけて温めておく。

Point! コーヒーは1杯あたり10g、湯温は90℃(沸騰してから30秒置く)が目安!

#### 淹れはじめは...

①湯目は粉全体が湿るくらいまで注ぎ、30~40秒蒸らす。



Point! フィルターに直接お湯がかからないよう注意!

③お湯が落ちきる前に次のお湯を注ぐ。

#### さいごに...

④淹れたい量まで抽出できたらドリッパーを外し、軽くかき混ぜて完成!

お湯を注ぐスピードでも味が違いますね。

粉の分量をきちんと計るのがポイント。おいしく淹れられる分量を覚えておくと、気分に合わせて濃いめ、薄めと調節もしやすくなります。

ワルツ株式会社 特販グループ みやざわ かずや 宮澤 和也さん

淹れる人が変わるだけで味も変わるのが面白かったです!



### 組合員コメント

浅煎り・中煎り・深煎りの説明を聞き、ワルツさんの商品3種類を飲み比べて味の違いに驚きました。最近ではカプセル式のコーヒーメーカーを使っていますが、ハンドドリッパーでいねいに淹れるのもいいものですね!

おしまともな 大島朋奈さん

挽きたての香りを確認中▶



組合員からの受注分のみ焙煎しブレンド、粉碎して発送していらっしゃるとは!初めて知りました。安全安心、そして何よりおいしさの為に時間や労を厭わない、職人魂を垣間見ることが出来ました。おいしい淹れ方のコツを教わったので、さっそくコーヒーにこだわる家族にも飲んでもらおうと思います。

ないとう 内藤ひろみさん