

カフェインレスでも珈琲ですな



コーヒーの木

荒田珈琲新聞 Vol.30

2021.6.16(水)

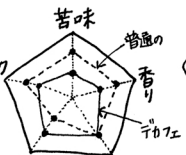
ご要望が多かったカフェインレス(デカフェ)のコロンビアSP(スプリモ)がメニューに加わりました。生豆に含まれるカフェインを99%以上カットした珈琲です。何を隠そう、ヨメはこれまで飲んだデカフェで印象に残る一杯に出会えたことがないためか「デカフェ=物足りない」という固定観念が強いのです。これを職人の仕事で覆すべく頑張り店主、納得の味をヨメに飲ませておくれ…!!

辛口☹️の
テスト
チェック



美味しいわヨ!

早速飲んでみたわ。普通のコロンビアよりちょっと酸味があって苦くない。舌の取れた口当たりね。鼻の奥を抜けるアロマだとか口の中に残る香ばしい後味みたいは珈琲の「旨さ」は普通とまるっきり同じで訳にはいかないわ。でも思ったよりちゃんと珈琲の味がするわ。昔飲んだデカフェよりおいしいわ。加工技術の進歩もあるけどももとの豆の味と酸度。焙煎と抽出の腕もないと。80点ってところね。まだ開拓の余地があるわよ。店主は精進あるのみネ。あ! そうそう。熱い方がおいしいから、冷める前に飲んどいてほしいヨ!



知ってる?

カフェインを抜く加工「ウォータープロセス」 ☹️☹️ 珈琲豆コラム by 店主

ウォータープロセスとは、珈琲からカフェインを取り除く加工技術のひとつ。生豆を水洗いして、水中に溶けたカフェインを炭素フィルターで除去する安全な方法です。ウォータープロセスは水や炭素を使うので人体に無害である反面、珈琲のおいしさを決める香味成分まで流出してしまうデメリットがあります。それを補うため、カフェインを除去した後に残る香味成分が溶けた水で珈琲豆を洗うことで成分の過度な溶出を防いでいます。デカフェの豆が高価で取引されているのはこの一連の処理にコストがかかるためです。



カフェインレスの楽しみ方は人それぞれ。一番のメリットは、お客様がその日の気分や体調に合わせて「選べること」だと思います!

※こんな方にオススメ

- カフェインが体質に合わない方
- 妊産婦・授乳中の方
- 健康志向の方
- 珈琲をたくさん飲みたいけれどカフェインが気になる方
- お休み前に... ズzzz...
- 胃腸をひと休みさせたい方 等々



安心安全 やさしい コーヒーです

Enjoy Coffee Time!

- ✖️ 焙煎したてのおいしさを提供
- ✖️ あるため、カフェインレスの豆は受注生産で承ります。
- ✖️ 前日までのご注文で翌営業日以降のお受け取りが可能です。
- ✖️ お電話や店頭でお気軽にご注文。(1400円/200g 税込)



お知らせ

6月26日(土)は都合によりお休みします。ご注文ください。どうぞよろしくお願ひします ☺️

上手に取り入れて珈琲のある暮らしをもっと快適に♡