

PTA 文化講座「HIRO 珈琲 出張コーヒー教室」Q&A

10月29日に行われたコーヒー教室は充実した2時間でした。一つ一つの説明も、理由を丁寧に説明していただき、本当に分かりやすかったです。ここまで拘って淹れているから、いつでも美味しく、いつでも同じ香りと味を提供していただけるのだなと感心しました。当日出た質問とHIRO 珈琲さんからの回答を文化委員さんの方でまとめていただきました。どうぞ活用ください。

Q.淹れて何分以内に飲むのがオススメですか？

A.香りを楽しむには温かいうちに飲んでいただくのが望ましいです。ただ品質の良いコーヒーは冷めても嫌な味が出てこないのでも冷めていく毎に代わっていく味わいを楽しむのもアリです。

Q.インスタントコーヒーの場合、美味しく淹れられるお湯の温度は何度くらいでしょうか？

A.個人的にはお湯を出来るだけ熱い温度で淹れて頂くのが良いと思います。インスタントコーヒーは元々の品質としてはあまり高くないので特にブラックで飲むのなら嫌な味わいが感じにくいように温かいうちに飲むのを勧めます。ミルクをたっぷり入れてカフェレにするとかなら問題ないかもしれません。

Q.あまり鋭くない歯でミルをする際のスピードは、ゆっくりの方が良いのでしょうか？

A.早く挽くよりはゆっくりが絶対にいいですね。ただ鋭くない歯は微粉を多く含む可能性もありますので、歯の交換も検討ください。

Q.アメリカンとブレンドは何が違うのでしょうか？濃さ？

A.アメリカンはお店によって考え方が違うのですが、お湯で薄めたコーヒーか焙煎の浅めの苦みの少ないコーヒーを指します（ヒロコーヒーは後者の焙煎の浅いメロウブレンドをアメリカンで出しています）。ブレンドコーヒーは数種類の国のコーヒーを混ぜたもの事で、それとは逆にブラジルやコロンビアなど単一の国のコーヒーはストレートコーヒーと呼ばれます。

Q.店頭でひいてもらったコーヒーの粉の、保存方法を教えてください。

A.瓶や缶に移し替えると古くなった油や匂いも付きやすいので、買った袋ごとジップロックや缶・瓶などの密封容器に入れるのが良いです。早めに飲み切れるのであれば冷暗所に、少し消費に時間がかかりそうであれば密封状態で冷凍庫に保管をしてください。冷凍庫から出し袋を開ける際には結露していない状態で開封をしてください。