



HORIGUCHI COFFEE

堀口珈琲の“今”をお伝えするニュースレター。コーヒー時間のお供にどうぞ。

HORIGUCHI COFFEE Letter

No. **2**
2021.03.04

いつも堀口珈琲をご愛顧いただき誠にありがとうございます。まだ寒さの名残が感じられる日はありますが、日毎に暖かくなり、すっかり春らしい陽気となってきました。桜の開花も平年より早いところが多いようで、今から待ち通しいですね。さて、創刊号に続き今回も代表取締役社長の若林よりメッセージをお届けいたします。



こんにちは、堀口珈琲の若林です。ニュースレターもさっそく2回目です。

前回(No.1)では、素材=生豆を通して弊社のスペシャルティコーヒー観をお伝えしました。今回は「焙煎」。生豆を高温で加熱し、コーヒーらしい風味に加工する工程です。その中でも「スペシャルティコーヒーの焙煎」を取り上げます。

堀口珈琲の焙煎の考え方

スペシャルティコーヒーはその成り立ちから、〇〇農園産など生豆の産地情報に目が行きがちです。しかし、全く同じ生豆でも加熱の仕方によって味は大きく変わります。焙煎は、我々ロースターの腕の見せ所でもある、非常に大切な工程なのです。このニュースレターを通して、弊社の焙煎に対する考え方の独自性を少しでもお伝えできればと思います。

堀口珈琲の焙煎に対する考え方はとてもシンプルです。

“スペシャルティコーヒーの焙煎は、スペシャルティな素材から、その特徴を素直に取り出してあげれば良い”

こういったイメージをもって施す焙煎を一言で表現すれば「取り出す焙煎」となるでしょうか。

付加的焙煎と演出的焙煎

「取り出す焙煎」の対極にあるのが、「付加的な焙煎」や「演出的な焙煎」です。

「付加的な焙煎」とは、生豆由来でない要素を楽しむための焙煎です。例として炭焼きが挙げられます。これは生豆から派生する風味とは別の風味を外から付加する、もしくはその様式自体を楽しむ焙煎です。スペシャルティとは異なるコーヒーの世界の楽しみと言えるでしょう。

一方、「演出的な焙煎」とは、味わいの一部の要素を際立たせる焙煎です。例として、コーヒーの特徴を演出しやすい要素の「酸」「香り」にフォーカスし、特にその「量」を重視する焙煎が挙げられます。

次ページへつづきます



広報 JOURNAL

NEW RELEASE!

3月3日販売開始 「プリマヴェーラブレンド」 シティロースト (200g / 税込 1,836 円)

暖かな春の陽気とともに楽しみいただきたいコーヒーをご紹介します。春をイメージしたシーズンナルブレンド「プリマヴェーラブレンド」を、3月3日から一ヶ月間限定で堀口珈琲各店舗とネットショップにて販売中です。毎年、春らしさを軸に華やかさや軽やかな味わいをイメージして配合しているこのブレンド。今年は自宅で過ごす時間が増えたことから、例年以上に「コーヒーで感じる春」を意識して表現しています。今回のブレンドコンセプトは【春のめざめ“Spring Awakening”】。春の草花の開花にも似た、伏在したエネルギーを感じる、“軽やかながらも香りの重層”を感じさせるブレンドです。ぜひ、コーヒーで春を感じてください。

※素材や配合などの詳細は、ネットショップをご高覧ください。(堀口珈琲 広報担当：中川)



こうした焙煎は、2010年代に流行した「サードウェーブ」というムーブメントにおいて顕著に見られました。浅い焙煎（ロスターによっては極めて浅い焙煎）で、「酸」「香り」を強調し、わかりやすく演出する。このアプローチは、特徴的な風味（個性）を評価するスペシャルティコーヒーにおいて一つの回答と言えるのかもしれませんが。

ただ、酸や香りを強調する焙煎で往々にして行われるのは、加熱時間全体を無理に短縮する、あるいは焙煎過程のある部分で加熱を極端に強める、といった手法です。どちらも生豆に過剰な変化を加えます。酸の面では、その量（強さ）を増す効果はありますが、心地良くない酸を引き出してしまい、質を下げる可能性が高まります。副次的に、加熱の偏りにより生じる、焦げにも似た不要な香りが付加されてしまう、口当たりがラフになる、といったリスクも高まります。

つまり、酸や香りの「量」を焙煎で際立たせようとしすぎると、かえって「質」に問題が発生することも少なくないのです。その意味で、特徴的な風味を表現するために浅煎りに特化すべき、という考え方は適切ではありません。

取り出す焙煎

堀口珈琲の「取り出す焙煎」は、「付加的な焙煎」ではもちろんありませんが、生豆に過剰な変化を加える「演化的な焙煎」とも異なります。それは、それぞれの生豆が持つ特徴的な要素や可能性をイメージできた上で、「味わいとして、無理なく、そっと、取り出す」といった感覚でしょうか。

「取り出す」といっても、施すべきことはきちんと施します。例えば、浅煎りの場合でも加熱は「きちんと」します。加熱が不足すると生豆由来の青臭い香りや穀物臭が残ってしまうリスクが高まるからです。

全体的にバランス良く加熱し、無理なく焙煎を進めてあげる。スペシャルティな素材は、これができれば、あとは素材から自然と特徴的な風味が浮かび上がってきてくれます。

堀口珈琲の焙煎はこれに尽きます。言葉にしてみると、あまりに普通すぎますね。しかし、これを実行するには、日々、様々な生豆に向き合い、焙煎という工程に向き合い、仕上がったコーヒーを口にし続けることが欠かせません。もちろん無理なく焙煎を進めるには相応の技法も必要です。

今回は、焙煎の概念的な話でした。次回は具体的に、原料（生豆）から商品（焙煎豆）に到るまで、どういったことを行っているかを紹介したいと思います。



▲ コーヒーの生豆。淡い緑色をしている。



▲ コーヒー豆の味わいや香りを確認するための“カップング”の様子。



Profile 若林 恭史 (わかばやし たかし) 株式会社堀口珈琲 代表取締役社長

1980年埼玉県秩父市生まれ。東邦大学大学院理学研究科生物学専攻修士課程修了。

研究生活の中、よく飲んでいたコーヒーをもっとおいしく楽しみたいと考え、「コーヒー」「セミナー」で検索し、堀口珈琲と出会う。研究の傍ら堀口珈琲世田谷店やセミナーへ通い、最終的に会長の堀口俊英に誘われ2005年に堀口珈琲へ入社。入社後すぐに産地訪問へのチャンスを自ら掴む。その後、焙煎・ブレンド作り・生豆バイヤーとして経験を積む。生豆調達部門、焙煎豆製造、流通部門の統括者を経て2020年7月より現職。コーヒーを仕事にしまったので、趣味と呼べるものはないが着物が好き。



堀口珈琲 ブランドサイト
<https://www.kohikobo.co.jp/>



堀口珈琲 ネットショップ
<https://kohikobo.com/>



店舗情報
<https://www.kohikobo.co.jp/shop/>



最新情報は SNS で
随時更新中!



@horiguchicoffee



@horiguchicoffee



@kohikobo

取材や掲載に関するお問い合わせ先

株式会社堀口珈琲 広報担当：中川 紗彩

TEL：080-7333-4691

Email：s.nakagawa@kohikobo.co.jp

広報サポート：出口はる（フリーランス PR）

TEL：090-2319-5605 Email：harudeguchi@gmail.com