



## HORIGUCHI COFFEE Letter

No. 3  
2021.05.25

いつも堀口珈琲をご愛顧いただきありがとうございます。東京は早くもじめじめした日が続いていますが、みなさまいかがお過ごしでしょうか。今年の連休は自宅に籠もり、部屋の大掃除と模様替えをして過ごしました。家具のレイアウトを変えるだけで、気持ちが切り替わり新鮮な気分になりますよね。このニュースレターも新しい連載を加えて、気持ち新たにお届けいたします。

## 今月のトピック



NEW

広報 JOURNAL

リキッドコーヒー 販売中!

これから迎える暑い夏にぴったりの商品です。簡単アレンジレシピも公開!



連載スタート!

コーヒー産地の今を現地からお届け

産地からこんにちは

おいしいコーヒーづくりに欠かせない生産者。

初回は厚い信頼を寄せる、あの人が登場!

詳しくは Page2へ

## 社長・若林のコーヒーコラム

## 横浜ロースタリーの3つの特徴

前回までで、堀口珈琲は、スペシャルティコーヒーの根幹である“クリーンな風味”を重視して生豆を選び、無理のない焙煎を施すことで“生豆由来の特徴を取り出す”、とお伝えしてきました。

今回は、焙煎の現場である「横浜ロースタリー」で、実際にどのようなことを行っているかを紹介します。

ちなみにロースタリーとはロースト（焙煎）する施設を意味します。といっても、横浜ロースタリーでは、ただ焙煎をしているだけではありません。堀口珈琲のこだわりを一杯詰め込んだコーヒー豆をみなさまの元へ送り出すため、焙煎前の準備から仕上げ、品質確認まで

様々なことを行っています。

それでは、まず横浜ロースタリーでの工程の流れを確認しましょう。右の図をご覧ください。

特徴は、「生豆の温度調整」「3段階の選別」「2回の風味確認」の3つ。それぞれが「焙煎の安定」「風味のクリーンさの向上」「焙煎豆の品質保証」に寄与しています。ここまで徹底しているロースタリーは稀有ではないでしょうか。

ここから、3つの特徴についてもう少し詳しく解説しますので、興味のある方はお付き合いください。

次ページへつづきます



## 横浜ロースタリーの工程の流れ

- 準備** 生豆の選別“機械”  
生豆の状況確認・温度調整
- 焙煎**
- 仕上げ** 焙煎豆の選別“機械”  
焙煎豆の選別“人”
- ブレンド** ※シングルオリジンはなし
- 包装 + X線検査**
- 品質確認** 【焙煎後】  
ペーパードリップで風味確認
- お客様の手元へ**
- 出荷後**
- 品質確認** 【焙煎7日後】  
ペーパードリップで風味確認
- 準備** 産地へ生豆情報のフィードバック  
(来年へ向けての準備)



よろしくお祈いします

## 新入社員が5名入社しました!

4月1日から6日間、横浜ロースタリーで新入社員研修が行われました。堀口珈琲のコーヒーのいれ方やコーヒーの基礎知識を学び、最終日には生豆が横浜港に届く様子や、横浜ロースタリーでの製造工程を見学。堀口珈琲への理解を深めた新入社員たちは、それぞれの配属先へと飛び立ちました。これまでの経験や本人の適性をみて、今年は4つの部門へ配属。「同期」の存在を大切に、各々の部門で頑張ってください。

## 生豆の温度調整

焙煎は生豆を加熱していく工程です。前号の“取り出す焙煎”でも触れましたが、無理な加熱は風味のバランスを崩します。安定的に適切な熱を加えていくには、開始温度の設定と安定が欠かせないのです。横浜ロースターでは、生豆を受け入れた後、定温室に一定時間保管し、温度を調整してから焙煎にかけます。こうすることで、季節や天候による初期条件のばらつきを減らし、意図した焙煎が持続的に実行しやすくなります。

## 3段階の選別

最高品質の生豆を仕入れているなら、選別の必要はないのでは、と思われるかもしれませんが、もちろん並品と比較すればスペシャルティな生豆は非常にきれいです。しかし、それでも多少の異物や不良豆は混入しています。

そこで、堀口珈琲では、「生豆の“機械”

選別」「焙煎豆の“機械”選別」「焙煎豆の“手”選別」の3つの選別を施し、生産者から引き継いだコーヒーに磨きをかけています。

といっても、やみくもに選別すれば良い訳ではありません。生産者が丁寧に作ってくれた生豆はできるだけ使い切るべきです。そのためにも、ロースターは異物や風味上除去すべきものだけを“的確に”取り除く努力・工夫をしなければなりません。

堀口珈琲の3段階選別は、「たくさん取り除いています！」とアピールするためではなく、適切な労力配分で、的確な選別を目指し、設計したものです（非効率な人海戦術は品質の安定性とコストの両面で望ましくありません）。

この他に、どの段階でも取り除きにくいものとして“虫食い豆”が挙げられます。これは、産地側も含め、各段階を通して、少しずつ取り除いていくしか方法がない、やっかいな不良豆です。

3つの選別について詳しく見てみましょう。

## 1回目 生豆の“機械”選別

焙煎してしまうと見分けにくくなる異物と不良豆をそうなる前の段階で重点的に取り除きます。良品との差が明らかたため、機械選別でも精度高く選別できます。処理スピードも機械の方が圧倒的に速く、人の手を本当に必要な工程に重点的に振り分けられます。



未熟豆

緑の色調が良品と大きく異なる明らかな未熟豆



発酵豆

豆の一部もしくは全体が発酵などの要因で変色したもの



乾燥不良

乾燥不良などの要因で色が良品と異なるもの



異物

小石や紐、ビニール片などの異物

次ページへつづきます →

広報担当・中川の



## 広報 JOURNAL

あつ〜い夏の味方に

### リキッドコーヒー 販売中!

冷やしてグラスに注ぐだけ。本格的な味わいを手軽に楽しむことができるアイスコーヒーは、今年も3種類の味わいが販売中です。すっきりとした苦味の「#7 BITTERSWEET & FULL-BODIED」、キレのある苦味の「#8 STOUT & WILD」、濃厚なコクと苦味の「#9 SMOKY & SYRUPY」。ステイホームが続くこの時期に、自宅で楽しめる中川とっておきのアレンジレシピもご紹介します!

#### リキッドコーヒーで作る! コーヒーゼリーレシピ

1. #8のリキッドコーヒーを温める。
2. 1の中にゼラチンを溶かし入れ、茶漉しを使いながら器に注ぐ。
3. 冷蔵庫で固まるまで冷やしたら、完成!

お好みでガムシロップや、アイスクリームなどを添えてお楽しみください。



各1,000ml 1本 / 税込972円



iHola! (やあ!)

## 産地から こんにちは

ペルー「フェスパ農園」  
ウィルダー・ガルシアさん



生豆バイヤーでもある、社長の若林が厚い信頼を寄せるウィルダーさん。自らカメラを構え、現在の産地の写真を撮ってきてくれました。

『フェスパ農園の農地と一番相性が良いのがブルボン品種だと考えています。そのため、現在は農地の70%を目標に少しずつブルボン品種に植え替えているところです。これから収穫期を迎えますので、みなさん期待して待っててください。』



## 2 回目 焙煎豆の“機械”選別

焙煎すると見分けやすくなる不良豆があります。中でも違いが顕著なものを重点的に機械で取り除きます。他にも、欠けた豆や焦げた豆など、見た目の差がはっきりしているものを除去します。



クエーカー・死に豆

焙煎を施しても色付きが悪い豆



欠け豆

一部の虫食い豆は焙煎中に欠けやすいと推測される



焦げ豆



## 3 回目 焙煎豆の“手”選別

風味に影響を及ぼすにもかかわらず機械では判別しにくい微妙な違いのものを、人が見て判断し、手で取り除きます。この部分を機械に任せてしまうと、多くの良品も一緒に取り除かれてしまいます。また、機械をすり抜けてしまったものが

ないか再チェックする役割も果たします。



左が良豆。右が生豆の生育がやや不十分で焙煎してもやや色付きが悪い豆

## 2 回の風味確認

横浜ロースタリーでは、焙煎ごとにサンプルを採取し、ペーパードリップで風味を確認します。ペーパードリップを採用しているのは、この抽出方法がお客様の手元や店舗で最も多用されているからです。この風味確認は時間を空けて2回行っています。

## 1 回目 お客様の手元に届く前

お客様の手元に届く前に、焙煎に問題がなかったか確認するのが目的です。次回の焙煎をより向上させられるかの検討も同時に行います。

## 2 回目 お客様が楽しむタイミング

焙煎7日後を目安に行います。お客様が実際に楽しむタイミングでの状態やおいしさを確認することが目的です。焙煎直後よりもこの時点での状態やおいしさが優先されます。焙煎直後がおいしいだけでは、実際に召し上がっていただくときの風味が必ずしも保証されないからです。

このように、2回の実践的な風味確認を通して、お届けするコーヒーの品質を確実にすること、焙煎を安定・向上させることを追求しています。

今回は、横浜ロースタリーの3つの特徴を紹介しましたが、衛生管理など他にもこだわりがたくさん詰まっています。また別の機会で紹介したいと思いますのでお楽しみに。

## 次回のテーマ

## 『スペシャルティコーヒーの風味』

堀口珈琲が目指す“クリーンな風味”とはどういったことかを解説していきます。



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/>



こちらよりご覧いただけます /

ニュースレター バックナンバー

<https://www.kohikobo.co.jp/news/news-letters/>



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