

HORIGUCHI COFFEE *Letter*No. **4**
2021.07.02

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。毎日ジメジメしてすっきりしない気分の日が続きますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。気分が優れないときはコーヒーを飲んでリフレッシュしませんか？今回の社長・若林のコーヒーコラムのテーマは「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」についての理解が深まるはずです。ぜひ最後までご覧ください。

今号のトピック



NEW

広報 JOURNAL
サマーブレンド Ver.1

今年も堀口珈琲の“夏の風物詩”が登場。
バージョン1のコンセプトは「夏のまたたき」。

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

2003年より、長きに亘り関係を築いてきた
タンザニア「ブラックバーン農園」からの便り。

詳しくは Page2へ

社長・若林のコーヒーコラム

スペシャルティコーヒーの風味

“スペシャルティコーヒーの風味”というテーマで、さあコラムを書き始めよう、と思ったところで、優れたコーヒーの風味を端的なフレーズにまとめるのはとても難しいことに気がつきました。筆が全く進みませんでしたので、幾つものコーヒーを飲みながら、“五味”や“香り”など、“風味”を構成するそれぞれの要素を吟味し、言葉にしていきました。「香った時、口に含んだ時に、“香り”や“酸味”に花や果実、ハーブ、スパイスなど様々な要素が感じられることでそのコーヒーが特徴づけられ、それらにともなう“苦味”が複雑さをもたらし、心地よい“テクスチャー”と共に余韻まで楽しませてくれる」

私がスペシャルティコーヒーに求めている風味はこのようになりました。

感じたことを整理して書いてみましたが、わかるようなわからないような、ですよね。分解して見ていきましょう。

風味の要素1：香りと酸味＝特徴

以前のコラムで、スペシャルティコーヒーは“特徴”に注目し、積極的にポジティブな面を評価すると書きました。フローラルなコーヒーやフルーティーなコーヒーといった表現は、スペシャルティコーヒーがもたらしたと言えるでしょう。

次ページへつづきます



今夏公開予定

ブランドサイト リニューアル準備中！

堀口珈琲は今夏にブランドサイトのリニューアルを控えています。そのため、ここ最近ブランディング部は各店舗や横浜ロースタリーで撮影を実施していました。この画像は Otemachi One 店で商品画像を撮影している様子です。私たちのこだわりが詰まったサイトの完成まで、今しばらくお待ちください！

そして、スペシャルティコーヒーを扱うお店では、フルーティーであれば、シトラスやカシス、チェリーなどより詳細な単語で“特徴”を紹介しています。これらの“特徴”をコーヒーにもたらし



風味の要素2：苦味＝複雑さ

コーヒーは苦味を積極的に楽しむ珍しい飲み物で、苦味はコーヒーの風味構成において重要です。とはいえ、苦味単体を「おいしいおいしい」と楽しんでいるわけではありません。苦味は、香り・酸味が形成する風味の“特徴”に、より“複雑さ”をもたらす役割を果たしています。風味を語る上で、“コク”という単語がよく使われますが、“コク”とは風味が“複雑”であることを表しているとは私は理解しています。そして、その“複雑さ”を増

幅する役割を担っているのが“苦味”と捉えています。

浅煎りの世界では、“澁刺とした特徴”を形作る香りと酸味に、控えめな苦味加わることで「さっぱりしているのにコクがある」となんだか相反するような風味表現が生まれます。

深煎りの世界では、苦味はより重要な要素となり、香り・酸味と苦味が織りなす複雑さを楽しむ飲み物と言っても良いくらいです。さらに、しっかりした苦味は後述するテクスチャーと共に飲みごたえを演出します。

風味の要素3：テクスチャー＝心地よさ

高品質なコーヒーにとってテクスチャー（質感）も非常に重要な要素です。

口にした時に、液体に「滑らかさ」などのポジティブな質感が感じられると、“特徴”は立体的になり、“複雑さ”もより感じやすくなります。そして、粘性のある質感は余韻をより長く感じさせもします。

一方で「ざらつく」といったネガティブな質感は、スペシャルティコーヒーの“特徴”と“複雑さ”を台無しにしかねません。質感が乏しい場合は、特徴や複雑さも乏しく感じられ、薄っぺらい風味のコーヒーに思えてきてしまいます。

さて、ここまでで、スペシャルティコーヒーのおいしさを、“特徴”“複雑さ”“テクスチャー”の3つに分解し解説してみました。次に、スペシャルティコーヒーの風味を阻害する要素についても触れておきましょう。



次ページへつづきます →

広報担当・中川の



広報 JOURNAL

堀口珈琲の“夏の風物詩”

「サマーブレンド Ver.1」販売中！

毎年、期間を分けて2作登場するサマーブレンド。Ver.1は6月24日から約一ヶ月間販売しています。今回のブレンドコンセプトは、【夏のまたたき“Summer Moments”】。梅雨晴れや梅雨明けの、厚い雲がさっとひいて陽光が辺りに充ちたときの爽やかさに似た“清楚な香りを含んだ濃厚さ”を感じさせるブレンドです。

ホットコーヒーでは柔らかな口当たりとクリーミーな質感を。アイスコーヒーにすれば華やかさを感じることができそうです。アイスコーヒーで楽しむ場合は、氷がたくさん入ったグラスに濃い目に抽出した、熱々なコーヒーを一気に注ぐのがおすすめです。氷が溶け、飲みやすい濃度で楽しむことができますよ。ぜひ、ホット・アイスでの違いをお楽しみください。

サマーブレンド Ver.1 フレンチロースト
1,944円 / 200g



※素材や配合の詳細はネットショップをご高覧ください。

Hi! (やあ!)

産地からこんにちは

タンザニア
「ブラックバーン農園」
ミハエル・ゲルケンさん



創業者・堀口が産地開拓をしていた頃から続く、ミハエルさんとの関係。生産現場の“今”を共有！

『コーヒー生産の仕事は、開花や収穫、乾燥、販売だけではありません。より良い作物を生産するその舞台裏では様々なことが起こっています。私たちは、素晴らしい生豆をお届けするためにも、美しい光景の背後にある泥臭い部分もお伝えしたいと思っています。』



エンジン清掃中のトラクターが高所から落下！みんなで救出中の様子。時にはこんなハプニングも。



そんな中、コーヒーチェリーは無事に熟し始めています。楽しみにしていてください。

風味を阻害する要素1：渋み

お茶やワインは渋みも楽しむ嗜好飲料ですね。一方、スペシャルティコーヒーにおいて、渋みはおいしさの大敵となります。特徴を担当する“酸味”、複雑さを担当する“苦味”に干渉し、ネガティブな方向に導いてしまうのです。

酸味に渋み加わると、“収斂感のある酸”となり、特徴をもたらすはずが、“きつさ”を演出してしまいます。渋み+苦味は文字通り“渋苦さ”に繋がり、複雑さをもちあわせた苦味を“悪目立ち”させ、飲みにくいコーヒーにしてしまいます。

渋みの量は生豆と焙煎の双方に由来します。生豆段階では、渋みの多い種・品種があります。また、未熟豆は渋みを多く含有します。焙煎段階では、極端な加熱が生豆の渋みをより多く残す方向に働きます。

風味を阻害する要素2：ネガティブな酸味

ポジティブな“特徴”をもたらす酸味は、果実を思わせる心地よい酸味です。一方

で、お酢のようなツンとくる酸味はコーヒーに馴染まず、きつさや飲みにくさに繋がります。こうした酸は、収穫後のチェリーの取扱いに問題があったり、生豆の加工工程である発酵や乾燥が適切に行われなかった時に生まれやすくなります。

風味を阻害する要素3：ネガティブな香り

カビ臭などの致命的な異臭は論外です。ここでは取り上げません。スペシャルティコーヒーにおいても注意しなければならないのは、未熟豆由来の穀物臭やナッツ臭です。香ばしいとポジティブに捉えられがちですが、果実や花といったスペシャルティコーヒーならではのポジティブな要素を阻害するネガティブ要素です。

もう1つが干草のような香りです。生豆の状態が落ちてきた時に感じられ、同様にポジティブな要素を阻害します。

スペシャルティコーヒーのおいしさは クリーンカップから

初回のコラムから、クリーンな風味、クリーンなコーヒーといった言葉を使ってきましたが、それは、上述の“風味を阻

害する要素”が取り除かれているコーヒーを指します。スペシャルティコーヒーのポジティブな面が邪魔されることなく楽しめるコーヒーです。

これを実現するために、品質の高い生豆を調達し、適切な焙煎を施し、選別によって磨きます。



▲人の手による選別の様子

“クリーン”が担保できて初めて、それぞれのスペシャルティコーヒーが持つ“特徴”と“複雑さ”“テクスチャー”が楽しめるのです。

今回のテーマ

『堀口珈琲のブレンド』

堀口珈琲の定番“CLASSIC シリーズ”について解説します。



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。2005年、堀口珈琲に入社し、焙煎・ブレンディング・生豆調達の担当者として経験を積む。生豆事業と焙煎豆製造・流通の各部門の統括者を経て、2020年7月より現職。

＼ 社長就任から1年を迎えた若林より一言 ／

産地から弊社、そしてお客様に繋がるコーヒーの流れを停滞させないことに注力した一年でした。そのために堀口珈琲のコーヒーづくりを見つめ直した一年でもありました。さらにおいしく、さらに楽しいコーヒーをお届けする準備は整いつつあります。新たな一年にご期待ください。



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