

こだわりコーヒーの製法

ブラザーズ・コーヒーの豆が安全でおいしい理由

一般的には実施していない手間を惜しまぬ製法にあります。
職人が手作業で丹念に仕上げたおいしいコーヒーを、
ぜひご家庭でお召し上がりください。



こだわり
1

活性水素水で洗浄

生豆を仕入れたら、まずは消毒や残留農薬を除去するために、浸透力の優れた「活性水素水」で丁寧に手洗いを施します。



こだわり
2

天日干し

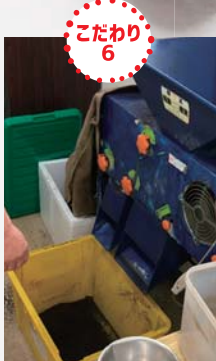
洗浄した後の豆をざるの上に広げ、風通しの良いところに置き、天日干しで乾燥させます。



こだわり
3

ハンドピック

旨みを追求するため、焙煎の前と後に1回ずつ欠点豆や異物のハンドピック(除去)を行います。



こだわり
6

内皮飛ばし

粗挽き後、豆の内壁の薄い皮を風で飛ばします。これでコーヒーはよりピュアな風味になります。



こだわり
5

粗挽きミル

ブラザーズ・コーヒーでは粗挽きと仕上げ挽きの2回ミルを行います。手間のかかる工程を何度も繰り返し、純度の高いコーヒーへと仕上げていくのです。



こだわり
4

焙煎

コーヒー焙煎は、判断力と観察力を要する職人作業です。美味しいコーヒー豆を作るための最も大事な工程の一つです。



こだわり
7

仕上げミル

内皮を飛ばした純粋なコーヒー豆だけを、もう一度ミル(グラインダ)に掛けてコーヒーの粉にします。



おいしく召し上がっていただくために

- 水は浄水されたものをお使いください。
より一層おいしさが引き立ちます。
- 封を切ったら1ヶ月以内にお飲みください。
コーヒーから常に炭酸ガスが出ているため、
風味も流れてしまうためです。
※封を切らなければ1年ほどは保存できます。

