



コーヒーストーリーは、やっと7歳になりました。

日頃のご愛顧ありがとうございます。

これからもよろしくお願い致します。

珈琲物語

題字：福永水城

第1号

2015年

12月1日



2015年11月11日は、
コーヒーストーリーの7歳の
誕生日でした。
2008年11月11日に開店して
から、もう7年の月日がたちま
した。

たくさんお客様が来て下さ
るようになり、応援してい
だき、心配していただき、お祝
いしていただき、皆様、本当に
ありがとうございます。

お客様が喜んで下さる
店をめざして、一生懸命走り
続けてきました。そんなお店
に少しずつ近づいてきている
かなと思います。

コーヒーストーリーを支え
て下さったお客様のおかげで
今があります。

毎年、11月11日は、
初心にもどり、一か
らのスタートで、が
んばっていかなくちゃ
と思う日なのです。
たくさんのお客様
に祝っていただきま
した。

お祝いの電報、お客様の手作
りのケーキ、ワインのお祝い、
高さんの母親のお祝いのお赤
飯、11月11日お祝いで、わざわざ
おいでくださったお客様もお
られます。
本当に皆様、ありがとうございます
ございました。これから、もっ
と努力して精進してい
きたいと思っております。
どうぞよろしくお願いい
たします。



マコの手書きのお祝いポップ



お祝いのすこいお花

看板リニューアル 7周年記念のお祝いに



7周年を記念して、やっとアルミの看板にリニューアルしました。
大きくて見栄えのする写真にしてみました。
いかがでしょうか？

これまででも数回変えていますが、傷んでしまい、長持ちしなかったため、今回は、アルミの看板にしました。
パネルの写真は、取り替えることもできます。



そして、入り口の階段下に、モニターを置いて、店内紹介の動画を流しております。
コーヒー豆焙煎店ですよ！って。
それでもまだ、喫茶店にまちがえられて2階にあがって来られる方がおられるので、申し訳ないのですが、さて、看板リニューアル効果は如何に！



コーヒー豆のいいお話



妻、敬子がコーヒーマイスターの資格をとりました。これからは、持っている知識をどんどんお伝えしていくコーヒーの伝道師として、これまで以上にがんばりたいと思います。
コーヒーのお話はいっぱいありますが、まずは、おいしく飲むためには！

1. 焙煎したての新鮮なコーヒー豆を購入する。

おみやげにもらったとか、ギフトでいただいたコーヒー、戸棚や箱に入ったままになってませんか？
コーヒーも鮮度が命。焙煎して1ヶ月以上たってしまったコーヒー豆は、日々劣化がすすみ、香りを失ってしまい、さらに酸化するので、すっぱくて香りのないコーヒーへの道をたどってしまうんですよ！たいいのコーヒー豆は、焙煎日も賞味期限の長さもわからないことが多いですよ。

コーヒー豆は、焙煎して、3日目くらいから2週間くらいが一番おいしいといわれています。豆のままで1ヶ月くらいは、おいしく飲めると思います。それ以上たっても飲めないわけではありませんが、最初の頃のおいしさはどんどん失われていくでしょうね。せめて、3ヶ月以内には飲んでほしいと思います。

2. 保存は密閉容器に入れて、冷蔵庫あるいは冷凍庫で！

空気と光にあてないため、香りを放出させないために、密閉容器に入れましょう。コーヒーの袋ごと、ジップロックなどの密閉袋、あるいは、缶や瓶などの密閉容器に入れてください。また、鮮度と香りを守るために、一定の温度の場所に保管します。温度の変化が激しいと劣化がすすみます。粉だと冷凍庫、豆だと冷蔵庫か野菜室に保管しましょう。



3. 豆を挽く

豆は挽きたてが一番香りがたちます。挽きたての豆でコーヒーを淹れると味も香りもよいコーヒーになります。

コーヒーをドリップする場合、最初に蒸らすときにふわっと盛り上がる感じは、香りを放出しているからなんです。香りをたくさん持つて豆ほどふくらみます。

コーヒーを挽いてしまうとその時にコーヒーの持つ香りを放出してしまうので、ドリップする時の盛り上がりは、少なくなります。できれば、豆で購入して、家で飲む前に挽くことをオススメします。コーヒーミルが手元にあると、コーヒーの味と香りはグンとアップしますよ。



4. コーヒーの淹れ方

ドリップ式
ペーパードリッパー
ペーパーレスドリッパー
ネルドリッパー

サイフォン式、プレス式 エスプレッソ式 水出し式
同じ豆でも淹れ方で味がちがうので、どの器具を使うかは、お好みということになりますね。

それぞれの美味しい淹れ方の講座を月に数回開いております。ご都合がよければ、おいでくださいませ。
(参加ご希望の際は、ご連絡くださいませ！)



5. コーヒーの効能

- ・ダイエット効果
- ・アンチエイジング
- ・消化促進
- ・リラックス効果
- ・脳の活性化
- ・覚醒作用
- ・肝臓に良い
- ・二日酔い防止
- ・うつ病の予防
- ・糖尿病の予防
- ・シミの予防

◎妊婦・授乳中の女性
基本、カフェイン200ミリグラムまで。1日コーヒー1、2杯程度(コーヒーは1杯140ミリリットルにカフェイン含有量56ミリグラムほど)なら問題ないとされています。
人によっては、カフェインが体に効き過ぎるときもあるため、お医者様にも相談されてくださいね。
コーヒーの淹れ方や豆知識はまた次号のお楽しみ！
ということで・・・

ひろしま中の棚
コーヒーストーリー・ニシナ屋
〒730-0032 広島市中区立町1-12
イナリビル2F
営業時間 am. 11:00~pm. 7:00 定休日：なし
E-mail: coffee-story@orange.plala.or.jp
Tel/fax. (082) 246-8763
URL: http://coffee-story.jp

編集後記
開店7年目の通信 珈琲物語
をやっと発行することができた
です。日々おられるような忙
しさを、常に「コーヒーのよ
い香りに包まれているので、癒
やされながら過ごしてありま
す。