

ホーム・コーヒー・ロースティング

お家ではじめる自家焙煎珈琲

嶋中 労 (フリージャーナリスト) 旦部幸博 (科学者、コーヒー研究家)

定価: 1,540 円(10%税込み)

体裁:四六判／192 ページ

発行:集英社インターナショナル 発売:集英社

ISBN:978-4-7976-7406-4

自分で焙煎して初めて見えてくる

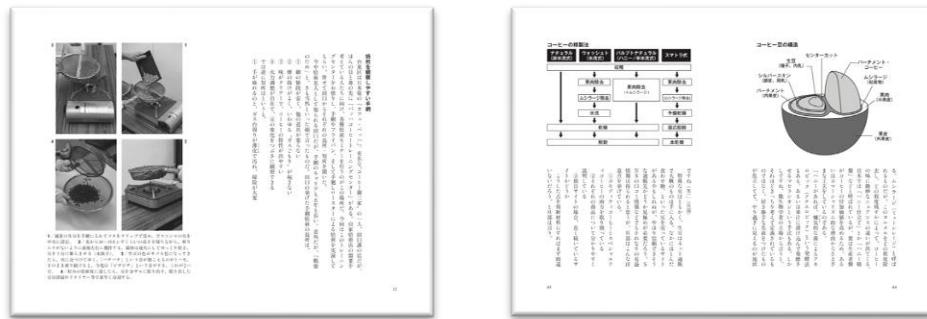
コーヒーの本当のおいしさ。



手網やフライパンがあれば、コーヒー豆の焙煎はすぐにはじめられる。

コーヒー好きが驚くほどの味になる、自家焙煎の指南書。

もしあなたが焙煎未経験で、コーヒーのことをもっと知りたいと思うなら、実際に自分で何度か焙煎してみることを強くお勧めします。抽出に比べてハードルが高いことは否めませんが、自分で焙煎して初めて見えてくる「コーヒーの一面」が、抽出して初めて見えることよりも、遙かにたくさん存在するからです。(旦部)



プロアマの垣根は低くなったと感じます。もちろんプロにはプロの強みがありますが、どうしても「商売」にするための落とし所を探る必要が出てくるのです。しかし個人が趣味でやるには採算も利便も度外視できるし、たとえ失敗したところで、自分ひとりがまずいコーヒーを飲めば済む話。アマチュアにはアマチュアの強みがあると言えます。(旦部)



本書の中には、コーヒー焙煎のセミプロたちが複数登場してくる。それは有名な写真家であったり、業界に聞こえたブロガーであったり、果ては機械メーカーの社員や料理学校の先生もいる。(中略)拙著『コーヒーに憑かれた男たち』の続編がもあるならば、真っ先に登場してもらいたい人たちである。彼らこそ令和版のまたき「憑かれた男たち」といえるだろう。(嶋中)
——「まえがき」「あとがき」より抜粋

【目次より】

実践/手網・フライパン お家焙煎の科学 実践/手廻しロースター 日本の焙煎史 実践/小型焙煎機
先達たちの作法 焙煎機・生豆・器具 コラム/焚火焙煎、焙煎トレーニングセンター、焙煎コンサルタント

【著者プロフィール】



嶋中 労(しまなかろう) フリージャーナリスト。1952年、埼玉県生まれ。慶應義塾大学文学部卒業後、出版社に勤務。月刊誌編集長、編集委員など歴任。主な著書に『コーヒーに憑かれた男たち』『コーヒーの鬼がゆく』(共に中公文庫)のほか、『田口護の珈琲大全』『コーヒー おいしさの方程式』(共にNHK出版)などの取材・文を担当した。



旦部 幸博(たんべゆきひろ) 科学者、コーヒー研究家。1969年、長崎県生まれ。京都大学大学院薬学研究科修了後、博士課程在籍中に滋賀医科大学助手に。現在、同大学准教授。医学博士。専門は遺伝子学、微生物学。人気の珈琲サイト「百珈苑」主宰。主な著書に『コーヒーの科学』(講談社ブルーバックス)、『珈琲の世界史』(講談社現代新書)など。

※貴媒体にてご紹介をご検討いただけますと幸いです。

【本書のお問い合わせ先】

集英社インターナショナル

電話:03-5211-2632 公式サイト:<https://www.shueisha-int.co.jp/>