

9月のマウンテン

西武百貨店にきてね！

9月21日(水)～27日(火)

「高槻ご当地味めぐり」

高槻西武百貨店4F催事場

＜マウンテンの出し物＞

名物
コーヒーゼンザイ



世界一高価な
コーヒー
「コピ・ルアック」
7日間しか飲めません

飲んでみて！



冷たいバニラアイス
&
エスプレッソ

9月21日(水)～27日(火) 上記催しに出店のため

9月28日(木) バリスタ選手権観戦のため

休ませていただきます。
ご迷惑をお掛けしますが
どうぞよろしくお願いいたします

ルアックコーヒーとは

インドネシア・バリ島の、マンデリンコーヒーの農園に出没する「Luak」。とてもグルメな動物で、真っ赤に熟したコーヒーチェリーばかりを選んで食べます。結果、果肉は消化されますが、豆は硬いため未消化のまま排泄されます。それを集めたのがロアックコーヒーです。(通称イタチコーヒー)

コーヒーは、コーヒーチェリーを1日水につけ、果肉を柔らかくして機械で脱穀し、豆のヌメリをさらに除去し、パーチメント(外皮)を外し、精製します。しかし、このコーヒーは、一連の作業をロアックのお腹の中の体温による消化、生理作用で行ってしまいます。豆は何度も洗浄され、焙煎も200℃以上の高温で行うため、衛生上の問題は全くありません。

バリ島では森林開発によりロアックが激減し、豆を集めるのに大変な労力が必要で、現地では皇帝コーヒーと呼ばれ大変珍重されています。

めったに口にできない幻のコーヒーです。世界で最も高価なコーヒーをお楽しみください。

ロアック…食肉目・ジャコウネコ科・パームシャベット属

初お目見え「はにたん」コーヒー(カップオン)

どうして「はにたん」

はに=ハニーコーヒー(ブラジル産)

たん=キリマンジャロ(タンザニア産)

おいしいコーヒーのために ＜コーヒーミル＞編

★買ってはいけないミル



これ！

プロペラが回る
ミキサータイプのミル

一度挽かれた豆が、何度もプロペラの羽根にあたって挽かれてしまいます。そのため、超細かいものから、荒挽きのものまでの状態になり、それが出来あがりのコーヒーの味のムラにつながります。

「前々回の豆はおいしかったのに、前回の豆はおいしくなかった」と言われるお客様にミルの

種類を尋ねると、ほとんどの方がこのミルをお使いです。

ミルは一度挽かれた豆が下に落ちるタイプ
のものを選びましょう。

できれば、歯の部分がない臼式ではなくて歯車
のものがよりベターです。

(臼式は溝につまりやすい)

手廻し、機械式はどちらがいい？

どちらもコーヒーの味にはそれほど影響ありませんので、コーヒーをどのくらい飲まれるかその量で選ばれるといいですね。

毎日何杯も飲まれる方には機械式(ただしプロペラでないもの)をおすすめします。

マウンテンでは、私たちが選んだミルをすべてお試しください。

コーヒー豆の入れ具合、挽き具合、意外と楽、意外としんどいなど…。ぜひご自身で実感なさってください。

質問大歓迎！どんなことでもお尋ねください

コーヒー教室 やってます。

★ペーパードリップの実習(予約制)

・月～土

・14:00～17:00までのあいだで
お好きな時間40分程度。

・費用 1人 ¥320

・人数 2名まで

(マンツーマンで行うため)

お申し込み、お待ちしております。