



株式会社エムディー
プレスリリース

2023年12月12日 10時

山王珈琲焙煎所ではコーヒー生豆の洗い方と洗うメリットの動画を公開しました

食品関連

一般的には生豆を洗わない方が主流です。しかし、山王珈琲焙煎所では、焙煎前の生豆を50°Cのお湯でしっかり洗います。なぜ洗うのか、そして正しい洗い方とそのメリットについて、動画でくわしく解説しました。

◆コーヒー生豆の洗い方と洗う理由の動画を、取手市の山王珈琲焙煎所が公開

山王珈琲焙煎所（〒300-1544 茨城県取手市山王87-1 代表者 椎名 規夫）は、2023年11月30日、コーヒー生豆の正しい洗い方の動画と、洗うことによるメリットを一般社団法人 日本焙煎技術普及協会代表、竹林利朗氏がくわしく解説している動画の2本を、公式ホームページ上で公開しました。

▼コーヒー生豆を洗っている動画

動画アドレス：<https://www.sanno-coffee.jp/movie/guidance2.mp4>

▼一般社団法人 日本焙煎技術普及協会代表、竹林利朗氏が解説しているコーヒー生豆を洗う理由の動画

<https://www.sanno-coffee.jp/movie/interview01.mp4>

▼山王珈琲焙煎所公式ホームページ

<https://www.sanno-coffee.jp/>

◆なぜ、洗うのか

山王珈琲焙煎所で行う「アームズメソッド」では、焙煎前の生豆を50°Cのお湯でしっかり洗います。輸送中にコーヒー生豆の表面に付着した防腐剤や防カビ剤などの農薬、カビやホコリなどの不純物をしっかり取り除くためです。さらに50°Cのお湯を使うことで、水では落ちにくい不純物までしっかり洗い流し、雑味とエグミのない安心・安全で美味しいコーヒーを淹れることができます。

無農薬のお米だって研いでから炊飯するのに、なぜ一般のコーヒー豆は洗わないで焙煎してしまうのでしょうか。今回の洗い方の動画では、焙煎前のコーヒー生豆を50°Cのお湯でしっかり洗う様子を公開しています。50°Cのお湯でしっかり洗った美味しいコーヒーをぜひ味わってみてください。

◆水蒸気焙煎で豆の中に入っている現地の水も抜く

お湯洗いの工程で豆にお湯を含ませることも重要な意味があります。焙煎前の生豆にお湯を含ませた状態で、水蒸気焙煎という高熱状態にすることで、水蒸気が抜けていく時に現地の水も一緒に抜けていきます。

いったんお湯を含むことで表面を焦がさずに先に豆の中の水分を逃がし、そのうえで乾煎することで、生産地でしみ込んだ現地の水を抜いた、安心・安全な焙煎豆ができます。

▼コーヒー生豆を洗う理由は？

<https://www.sanno-coffee.jp/notice/501.php>

◆山王珈琲焙煎所の特徴

・山王珈琲焙煎所は、アームズ珈琲®が飲める店として 一般社団法人 日本焙煎技術普及協会（通称ARMS：アームズ）の認定を受けた、アームズメンバーのお店です。
▼全国のアームズメンバーの店
<http://rms.or.jp/armscoffee.shtml>

・コーヒー豆の販売だけでなく、豆の焙煎、ドリップ（抽出）も体験もできるコーヒーについて楽しく、深く一緒に学べる参加型のお店です。

・コーヒー生豆について、ポストハーベスト燻蒸（防カビ等の農薬）や、麻袋に入れたまま保管・輸送される際についた埃や汚れを、焙煎する前に50°Cのお湯で洗います。この作業により、コーヒーを飲むとお腹がゆるくなる、喉がイガイガするといった方にも飲んでいただけます。

・原液ドリップ抽出（一番出しドリップ®）は、ドリップ時に全量を抽出するのではなく、最初の一番液を抽出します。雑味の混ざらない最初の120cc～145ccのみを抽出します。濃縮された原液をお好みに合わせて希釈します。

◆お問い合わせは下記までお願いいたします。

山王珈琲焙煎所
〒300-1544 茨城県取手市山王87-1
電話 0297-85-8582
10:00～17:00（不定休）
<https://www.sanno-coffee.jp/>
担当 椎名浩子

※以下の「メディア関係者限定のお問い合わせ先」はマイページにログイン中のため表示されています。

メディア関係者限定のお問い合わせ先

※以下はメディア関係者限定で公開している情報ですので、webサイトやSNSでの公開はご遠慮ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

企業名：株式会社エムディー
TEL：0297444622
E-Mail：support@mdjapan.jp

添付画像・資料

添付画像をまとめてダウンロード

#コーヒー #取手市 #茨城県 #コーヒー豆洗う

応援する

企業情報

企業名 **株式会社エムディー**

代表者名 **椎名 規夫**

業種 **広告・デザイン**

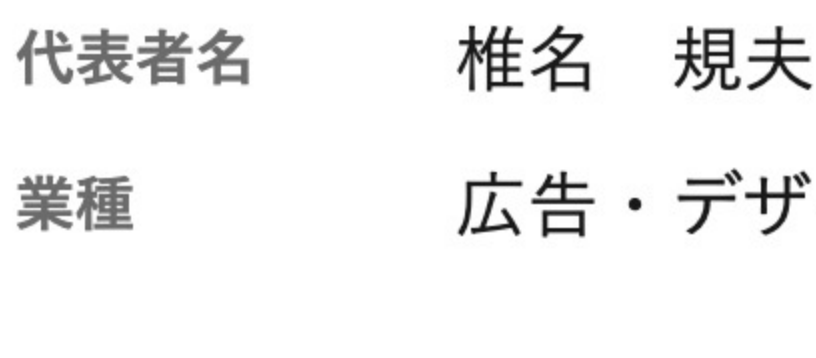
+ フォロワーする

株式会社エムディーの関連プレスリリース



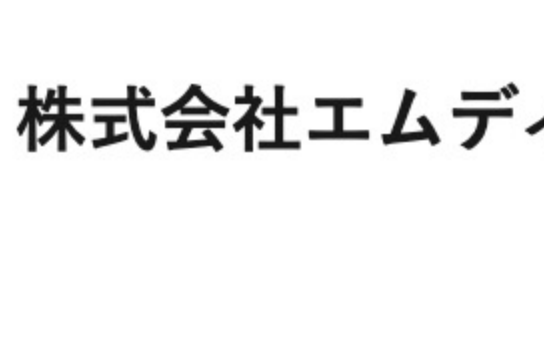
茨城県取手市、住まい工房ナルシマのモデルハウスで、椿井編みの基礎を学べる超入門講座を2月4日・18日に開催！

2024年1月18日 17時



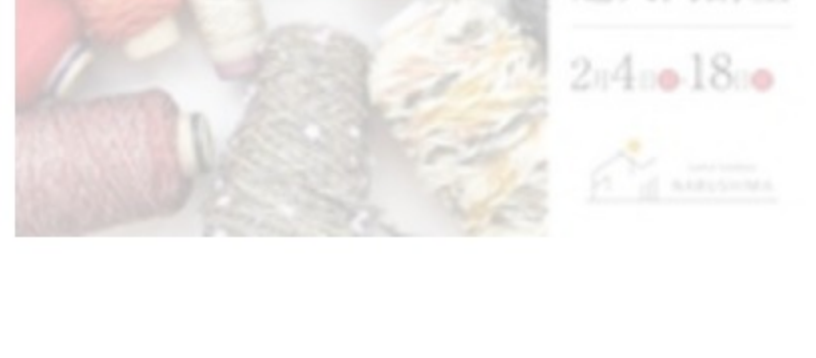
今年アーチカイトの風揚げに挑戦！取手アートプロジェクトの一環として、茨城県取手市高須地区にて「高須で空あそび～大空プロジェクト～」を1月21日に開催

2024年1月18日 16時



茨城・取手市の地域密着型工務店、株式会社住まい工房ナルシマが1月20日・21日に空き家・空地の悩みによりそう「空き家問題 個別相談会」を開催

2024年1月18日 15時



風味豊かなコーヒーを安全に！山王珈琲焙煎所が、焙煎する前にコーヒー生豆を洗う理由と水蒸気焙煎のメリットに関する動画を公開

2024年1月17日 10時

[株式会社エムディーの関連プレスリリースをもっと見る](#)

プレスリリースお役立ち

・広報インタビュー
・記者100人の声
・広報セミナー情報
・プレスリリースの書き方
・プレスリリース雛形100選
・プレスリリースのタイミング
・プレスリリース3分作成ツール
・プレスリリース校正ツール

関連サービス

・プレバブ支援NOKKETE

valuepress

・無料会員登録
・メディア登録
・パートナー企業様へ

運営会社

・会社概要

利用規約等

・利用規約
・プライバシーポリシー
・特定商取引法に基づく表記