

若葉の緑が目につくようになりました。みなさまいかがお過ごしでしょうか。今週は挽きたての香りを楽しむためのコーヒーマルを中心に掲載しております。ぜひ、ご一読ください。

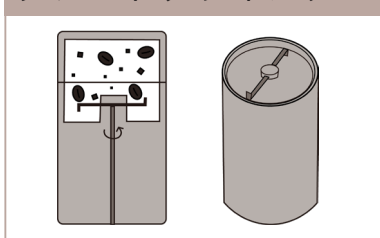
## 挽きたての香りを楽しむ



挽きたての豆で淹れたコーヒーは、香り高く格別な味わいです。コーヒー豆を挽く際にはミルを使用しますが、ミルには様々な大きさや構造のものがあります。今回はミルの構造についてご案内します。

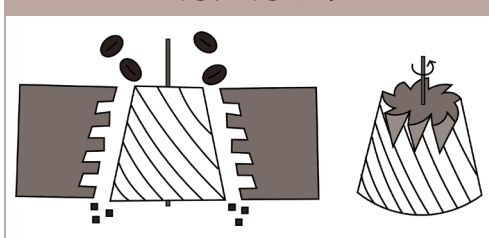
ミルの構造はロールグラインダー、フラットカッター、コニカルカッター、ブレードグラインダーの4つに分類されます。ロールグラインダーは主に工業用に使用され、1トンの豆を1時間程度で挽くことができます。フラットカッターは家庭用から業務用まで使用される電動式のミルに多いタイプで、業務用のほうが高価ではありますが家庭用より性能が優れています。お店で使用される電動ミルもこのタイプが多いのではないのでしょうか。コニカルカッターは手挽きミルとエスプレッソ用の電動式ミルに多いタイプで、挽き方を無段階に調整できるという特徴があります。フラットカッターもコニカルカッターも固定歯と回転歯の隙間の調整で挽き目を変えます。ブレードグラインダーは回転する歯の打撃により粉碎するタイプです。電動ミルの中では最も安価ではありますが、挽き目の調整が出來ず、粒形のバラつきが大きいという欠点があります。ミルを選ぶ際は挽いた粒の大きさの均一性などを重視します。挽いた粒の大きさが均一だと、抽出した際の味の安定にもつながります。様々なミルが販売されていますが、価格や大きさだけでなくそういった点も着目し、お店に合ったミルで挽きたての香りをお楽しみ下さい。

### ブレードグラインダー



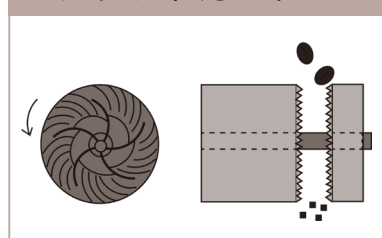
回転するプロペラ状の歯の打撃によって粉碎される。電動式ミルの中で最も安価だが、挽く時間で粒度が変わるので、不揃いで微粉が多くなりやすい。

### コニカルカッター



固定された歯と回転する円錐（コニカル）型の歯の隙間を豆が通って粉碎される。手挽きミルやエスプレッソ用の電動式ミルによく見られるタイプ。挽き目を無段階で調整できる。

### フラットカッター



向かい合った歯の隙間を通して粉碎される。家庭用～業務用の電動式ミルに多いタイプ。業務用のほうが高価だが、性能が優れている。挽き目はダイヤルで調整。



# おすすめのコーヒーミル

お部屋のおしゃれな装飾品として置きたくなるような、おすすめのコーヒーミルをご紹介します。

電動式のコーヒーミルはサイズが大きく、設置するスペースが無いという方も多いかと思います。しかし最近では高性能で小型の電動式ミルが販売されています。ただの飾りではなく、いつでも挽きたてのコーヒーが飲めるのは素敵ですね。手挽きのミルは贈答品としても喜ばれます。中でもレトロな見た目の手挽きのコーヒーミルはコーヒーを飲まない方にもインテリアとして楽しんでいただけます。



## 小型なのに高性能！おすすめ電動式ミル

富士珈機

### みるっこ R-220 型

サイズ (mm) : 165 × 245 × 360

重量 : 5kg

ホッパー容量 : 200g

カラー : 赤・黒・黄色

タイプ : フラットカッター



業務用の機能はそのままにコンパクトでかわいいデザイン。豆を均一に挽くことができ、微粉の発生が少ないので安定した抽出が可能に。粉碎の能力は毎分 250g と抜群な挽きの良さも魅力的です。

カリタ

### ナイスカット G

サイズ (mm) : 120 × 218 × 337

重量 : 約 2.3kg

ホッパー / 受缶容量 : 50g

カラー : クラシックアイアン / アイボリー

タイプ : フラットカッター



ナイスカットミルの後継として発売。豆を均一に挽くことができ、微粉の発生が少ないので安定した抽出が可能に。ダイヤルやミル歯を外すことができ、付属のブラシで簡単にお手入れができます。

## 店頭販売にも！手挽きコーヒーミル

カリタ ミニミル

手挽きのコーヒーミル。

1～2杯用の豆を挽くことができます。

サイズ (mm) : 170 × 110 × 190

ホッパー最大容量 : 40 g

粉受け最大容量 : 25 g



ハリオ コーヒーミル・セラミック

手挽きのコーヒーミル。セラミック製の

臼は水洗いすることができます。

挽き目の調整はつまみを回せば簡単に。

サイズ (mm) : 150 × 72 × 220

容量 : コーヒー粉 24g



## N&C こだわりの PB 商品

### NEW かんたん カフェ・オ・レ

人工甘味料・着色料 不使用！

牛乳と本品を 3 : 1 で割るだけで美味しいカフェ・オ・レができます。ネルドリップで抽出したアラビカ種 100% のコーヒーを濃縮して瓶に詰めました。



### オレンジード 1L

ソフトドリンクやかき氷に！

オレンジのシロップです。4倍～5倍に希釈してドリンクとしてお使いいただけます。4倍希釈時には、果汁 10% を含みます。

直射日光を避け、常温で保存してください。開封後は冷蔵庫で保管し、なるべく早めにご使用ください。

