珈琲は、素材、焙煎、抽出が 三位一体となった時、美味しくなります。

素材の一流



長屋幸代

日本では300人ほどしかいないと いうコーヒー豆を格付けできる米 国スペシャルティコーヒー協会 (SCAA)認定Qグレーダーの資格 を取得しています。生豆の選定に こだわり、その年や時期によって、 最もいい豆を仕入れますので、そ のときどきでご提供する豆が異な ります。

焙煎の一流



四半世紀を超える焙煎士 中川正志

直火焙煎(Direct Fire Roast)は、 味幅を広げ、豆が持つ本来の香味 を引き出すのに適しています。安定 した味を引き出すのが難しい焙煎 法ですが、焙煎機に取り付けた10 箇所のデータに基づく焙煎テクノ ロジーと四半世紀の経験で養った 職人技により、数秒で変わる香味 を逃すことなく天頂で引き出します。

抽出の一流



プロの抽出を簡単に再現 Drip\$

お客様に最高の珈琲を提供する には、最後にお客様自身が抽出の 一流であってほしいという思いか ら開発したのがDrip\$(ドリップダ ラー)です。醤油注しの要領で使え ば、誰が注いでも常に一定量の湯 しか出ない構造により、安定した 美味しさが味わえます。理想的な プロの抽出を再現できるのです。



https://www.facebook.com/directfireroast.tamaki

O https://www.instagram.com/dfr_tamaki/

https://twitter.com/DFRoast_TAMAKI