

ステンサンプルロースターの焙煎手順

《用意するもの》

コーヒー生豆（好みの豆） 450g
ステンサンプルロースター
専用コンロ
豆投入用じょうご（付属品）
テストスプーン（付属品）
軍手
冷却アミ
ストップウォッチ
冷風の出るもの（うちわ、扇風機、ドライヤー等）
付属品の五徳は必要に応じて、ご使用下さい。



1 焙煎を始める

ドラムに生豆を450g入れます。（豆投入用じょうごを使用）
コンロの火は常に中火にし、一定に保ちます。
※家庭用のコンロはメーカーによって火力が違いますので目安は、
火力（中火）はドラムの底から火までの距離を1cmあけるくらいが理想。
回転速度は1分間に30～40回転が理想です。

2 水分を抜く。全体が黄色くなったら水抜きOK。

5～6分かけて水分を抜いていきます。生豆が全体的に黄色くなったら水抜きができたとみて良いでしょう。
すでに薄茶色や茶色の場合は水分が抜けてないまま、外側だけ焼けてしまっています。
焙煎が早い場合は、火が強い可能性があります。回転数の速さも気にしてみてください。
※テストスプーンで中を確認する際は素早く行い、焙煎の手をできるだけ止めないようにしましょう。

3 水抜き後、全体的に焼き始める

約7～8分で全体的に薄い茶色になり、だんだん色が濃くなっていきます。
※このくらいになると、焙煎が安定してきます。色ムラにならないよう注意しましょう。

4 10～12分で1ハゼが理想。

1ハゼ（※1）は、10～12分頃に始まるのが理想的です。
1ハゼが始まったら、シワを伸ばす感じで多少ゆっくりと回します。
この段階で、ライト～シナモンロースト。まだ酸味が強く、焼くにつれ、酸味が減り苦味が増えていきます。

5 1ハゼが終わったら、2ハゼ（※2）が始まるまでじっくり焙煎する。

このあたりから時間の経過と共に、酸味が消え、苦みが増えていきます。
14～15分頃、ピチピチと小さな音が聞こえてきたら2ハゼの始まりです。このあたりでフルシティローストです。
好みのロースト度合で焙煎を終了しましょう。
※2ハゼ以降は煙が多く出て、火が出る可能性もあります。ご家庭では2ハゼまでの焙煎を推奨します。

6 速やかに冷却用のアミに移す。

ドラムを持ち上げ、投入口から豆を冷却アミに移します。
焙煎後のドラムはかなり熱くなりますので、火傷に十分、ご注意ください。

7 手早く冷却する。

焙煎した豆はすぐに冷却アミやザル等に移し、扇風機や団扇、ドライヤーの冷風等を使い振りながら冷やしていきます。残ったチャフも一緒に飛ばしましょう。
焙煎後、熱いまま放置するとどんどん焙煎が進み、苦みが増していくので注意しましょう。

【焙煎にあたっての注意点】

冷暖房機による温度変化や、周囲からの風による火力のブレに気を付けましょう。
フレンチロースト以上の焙煎では、豆自体が200℃以上の高温になっていますので発火する恐れがあります。
万が一着火した場合備えて、すぐに水をかけられるように**近くに水を用意しておきましょう。**

※1 1ハゼ・・・パチパチと、ポップコーンのように弾ける音がします（低音）

※2 2ハゼ・・・1ハゼよりも小さな音でピチピチという音がします（高音）2ハゼが終わるとイタリアンローストです。



1 生豆450gをドラムに入れる
(豆投入用じょうごを使用し、ゆっくり少しずつ入れる)



2 約5分～6分 全体的に黄色くなってくる
(豆の水分が抜く段階。ムラがないかチェック)



3 約7～8分 全体的に薄い茶色
(約5分ぐらいでこの色だと外側は焼けているが
生豆の中の水分はまだ残っているので注意)



4 約10～12分 1ハゼが始まりバチバチと音がする
この状態で豆は浅煎り。酸味が強い。
ここまでくれば好みの焙煎度合で火を止める



5 約14～15分 2ハゼが始まりピチピチと音がする
ここまで煎ると苦味が強くなる
目安としては2ハゼで焙煎を終了する
※これ以上は煙が多く出て、火が出る危険性もある！



6 速やかに冷却用のアミに移す
焙煎後のドラムはととても熱いので火傷にご注意を！



7 焙煎後、すぐに冷却アミに移し、冷風で豆を冷ます
(扇風機、ドライヤーの冷風、うちわ等を使用する)



* 写真はすべてパンチングバージョンを使用

ワンポイントアドバイス

火力(中火)はドラムの底から火までの距離を
1cmあけるくらいが理想。