

SHOWAミクロンコーヒーパウダーのご案内

SHOWA 昭和物産株式会社

Regular Coffee Original Blend

-196℃の液体窒素を利用した低温粉碎



エスプレッソの力強く情熱的な表現(味わい)を再現。濃厚なコクのあるやさしい苦味華やかな香り 野性味あふれる力強い味わい

品名	レギュラーコーヒー
原料名	コーヒー豆
生豆生産国	コロンビア、エチオピア
内容量	500g
賞味期限	2023年2月
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所で保存してください。開封後はできるだけ早くご賞味ください。ご確認ください。
使用上の注意	継続検査
販売者	昭和物産株式会社
販売先	東京都荒川区町屋 1-38-16

100%⇒100%⇒ (豆実力の) 50% ⇒30%

インスタント

製品名 SHOWAミクロンコーヒーパウダー ジオペラ ローマ <1ケース=500g×16 賞味期限製造日から1年> <新発売200g入数未定>

製品の特長

特長指標	原料・工程の解説
① 使用コーヒー豆	高級豆の通称「アラビカ種10.0%使用」。ウォッシュドコーヒー(コロンビア)のしっかりとしたキレのビター味とナチュラルコーヒー(エチオピア)の芳醇な香り。
② 焙煎方法	熱風(高温)を赤外線バーナー使用で放射熱(中温)を発生させスイッチしながらのW熱源方式で、味・コク・香りの劇的な向上に成功しました。
③ 焙煎度合	デザート・飲料使用に最適な焙煎レベル6の「フレンチロースト」に仕上げました。
④ 粉碎方法	マイナス196℃の液体窒素使用の超低温粉碎方式採用で、超ミクロン化による断面積の向上ができ、シャープな味と原料抑制が可能です。



- 【焙煎機の特徴】
- 放射熱: 主な熱源を放射熱とすることで、豆へ過度の熱風を与えず香気成分の飛散を抑える
 - 豆水分: 生豆の持つ水分を熱媒体として焙煎することで、甘さ、こくを伸ばした長時間焙煎が可能
 - 焙煎エアー: 焙煎エアーを自在にコントロールすることで、余韻を調整できる

このことから...
 香り こく 余韻
 以上3点が向上しました

W熱源方式焙煎豆!!
 &
 氷結粉碎方式採用!!
 (画期的な味・香りの初現)

コーヒー豆焙煎レベル一覧

- シナモロースト: 酸味、苦味を抑え、甘い香り。一般的なコーヒーの風味に近く、柔らかく飲みやすい。
- ミディアムロースト: 通常の焙煎。やや酸味の感じ。ほんの少しの苦味を感じる。やや甘みを感じる。多くの人が好むバランスの良い焙煎。
- ハイロースト: やや酸味、もう少し甘みとマイルドな苦味。コクを出す。
- シティロースト: 酸味、苦味と甘みのバランスが良く、飲みやすい。
- フルシティロースト: やや酸味、苦味とコクが感じられ、ほんの少しの甘みを感じる。エスプレッソに適した焙煎。
- コロンチロースト: 酸味、苦味を感じる焙煎具合。酸味は強く香り、苦味が強く出る。一般的なエスプレッソ用にも使われる焙煎。
- イスリアロースト: 酸味、苦味が強く感じられ、甘みの弱さを感じる。エスプレッソに適した焙煎。

低温・凍結粉碎



低温粉碎の特徴と効果

- 食品 粉砕: 常温では粉砕困難なものが、容易にかつ細かく効率的に粉砕可能です。
 【特徴】 粒度が低い原料、薄性状
 【食品】 水分・水分が多い原料 一掃
- 食品 粉砕: 低温で粉砕することにより、熱による変質や酸化を防ぎ、窒素(不活性)ガス雰囲気での酸化も抑制されます。
- 食品 粉砕: 微粉化により、水の浸透速度が速く、水中への分散性が高まります。
 攪拌停止から5分後の様子
 長時間分散が持続



<採用メニュー例>

< 大阪ガスリキッド株式会社 ホームページより引用 >



E-メール お問い合わせはこちら ⇒ 昭和物産株式会社 問い合わせ電話番号 03-5901-7032 E-メール info-showa@to-ho.co.jp