

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	連続喫せ
販売者	昭和物産株式会社 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が強く、爽やかな口当たりが特徴。
- ミディアムロースト: 通常の焙煎。やや酸味の弱さ、苦味や渋みは少ない。
- ハイロースト: やや酸味、さらさらとした口当たりとマイルドな苦味。コクが少なく。
- シティロースト: 酸味、苦味と旨味のバランスが良く、程よいボディ感。
- フルシティロースト: やや酸味、苦味とコクが感じられ、ほんのりとした甘さを感じる。
- コロンチロースト: 酸味、苦味を感じる焙煎具合。酸味は強くないが、苦味が強く出る。一般的なエスプレッソ用として開発されている。
- イソリアロースト: 酸味、苦味が強く感じられ、旨の個性が際立ち、ミルクと合わせると、アイスコーヒー用として開発されている。

低温・凍結粉碎



低温粉碎の特徴と効果

- 食品 微粉: 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】 粒径が低い原料、薄性状
【食品】 水分・水分が多い原料 → 乾
- 食品 微粉: 低温で粉砕することにより、熱による変質や劣化を防ぎ、窒素(不活性)ガス雰囲気での酸化も抑制されます。
- 食品 微粉: 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