

## 【丸山珈琲のスペシャルティコーヒーと、コーヒーショップの仕事】

### スペシャルティコーヒーとは何か

#### コーヒーショップの仕事 1 生豆の買付け

コーヒーのおもな産地と味の特徴

#### 丸山健太郎、産地を巡る

ブラジル／ボリビア／コロンビア／グアテマラ／ホンジュラス／コスタリカ  
エルサルバドル／パナマ／エチオピア／ブルンディ／ケニア／インドネシア

丸山珈琲のシングルオリジン

### 「フロム シード トゥ カップ (from seed to cup)」をめざして

#### コーヒーショップの仕事 2 焙煎

コーヒー豆の焙煎度合／焙煎のプロセス

#### コーヒーショップの仕事 3 カッピング

カッピングフォーム／カッピングのプロセス

#### コーヒーショップの仕事 4 ブレンドづくり

丸山珈琲の定番・季節ブレンドのラインアップ  
丸山珈琲のブレンドづくり

#### コーヒーショップの仕事 5 抽出

##### ① エスプレッソ

メッシュの調整／エスプレッソの抽出プロセス／エスプレッソの機材と道具

##### ② カプチーノ

ラテアートに挑戦！

ハートを描く／3連チューリップを描く

リーフを描く／リーフとチューリップを描く

③ フレンチプレス

フレンチプレスコーヒーの抽出プロセス／コールドメニューの作り方

④ ドリップ

ドリップコーヒーの抽出プロセス

⑤ サイフォン

サイフォンコーヒーの抽出プロセス

コーヒーショップの仕事 6 競技会とバリスタの育成

## 丸山珈琲について

コーヒーショップの仕事 7 店づくり・組織づくり

丸山珈琲 ショップリスト

丸山珈琲の喫茶メニュー

コーヒーの言葉（用語解説）

## Column

産地でのカップリングはいつも真剣勝負！

各国の好みが見られるスペシャルティコーヒーの買付け現場

1 + 1 が 2 以上になる!? スペシャルティコーヒーのブレンドづくり

季節のイベントに合わせてブレンドをつくろう！