



# 萩原珈琲ジャーナル

2020 winter

TAKE FREE



ただ真っ直ぐに  
おいしいコーヒーのために



## 前処理工程

入荷した豆は、  
焙煎前に精選クリーニングされ、  
異物やほこりの除去を行います。



## 五感を使った焙煎

空気量、音、時間、色。  
焙煎師の経験と技術で品質を保っています。



## 焙煎師の炭火作り

数種の炭を使い分け、マニュアルのない、  
独特の火作りを行います。



## 選別、本社工場への出荷

焙煎豆の色選別の後、低温倉庫で保管され、  
本社工場へ出荷されます。



わたしたちは、技術を継承し、  
手作りにこだわり続けます。