神戸の老舗ロースター
炭火焙煎の萩原珈琲が発行する機関紙

Vol. 1

萩原珈琲ってこんな会社
萩原珈琲ジャーナル

焙煎過程

ただ真っ直ぐにおいしいコーヒーのために

前処理工程

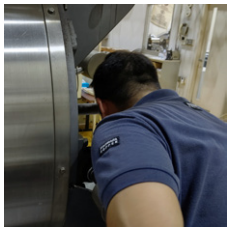
入荷した豆は、焙煎前に精選クリーニングされ、異物やほこりの除去を行います。

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。

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。



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。

HAGIHARA COFFEE

http://www.hagihara-coffee.com/