



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。