

就労継続支援B型事業・生活介護事業より

# ライン工房のコーヒー作りについて紹介します!

～ライン工房自家焙煎コーヒーの完成まで～

## ① 生豆ハンドピック (悪い豆を取り除く作業)

おいしいコーヒーを作るために、焼く前の生豆から雑味のもとになる悪い豆 (虫食い、腐れのある豆) を取り除く作業です。見落としがないか何度も確認を行います。

悪い豆



## ② コーヒー豆の焙煎

ハンドピック後は焙煎機で生豆を焼いていきます。焼き過ぎないように豆の色の変化に気を付けながら取り組んでいます。



## ③ 焼いた豆のハンドピック

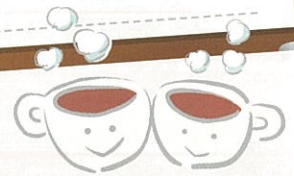
①で行ったハンドピック同様、焼いてからも再度悪い豆を取り除きます。しっかり焼けていない豆や焦げた豆を取り除きます。これでコーヒーは完成です!

↑色の悪い豆



自家焙煎をした深みのある味わいをたくさんの人たちに飲んでいただきたいという思いで、メンバー・スタッフ同心を込めてコーヒー作りに向かっています。ライン工房独自で様々な豆をブレンドし、他にはない味を作り出しています。

これからもおいしいコーヒーを皆様にお届けしていきます。



その他にもコーヒーに関するお仕事をしています

