



一杯の珈琲で喜びと感動を伝えたい  
すべては1杯のおいしいコーヒーのために

世界の珈琲 **ワールドコーヒー**

明けましておめでとうございます

旧年中は格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます  
本年も変わらぬお引き立ての程  
宜しくお願い申し上げます

### ロースターMOTふたたび

本年度より数年ぶりに焙煎担当に就きました。  
実は、一言に焙煎といっても簡単ではございません。  
なんせ相手は農作物で生産ロットによってコーヒーの生豆が  
がらりと様相を変えてやってきます。  
日々、試行錯誤を繰り返しながらより美味しく出来上がるタイ  
ミングを見極め、最高の珈琲創りを、すべては1杯の美味しい  
コーヒーのために目指します。  
皆さまにより美味しい珈琲をお届けできるよう愛情をこめて  
ロースティングして参りますので今後とも宜しくお願いします。

発行所 株式会社ワールドコーヒー 企画開発課 MOT



### ロースターMOT 本社ロースティングファクトリー

1968年9月に  
株式会社ワールドコーヒーが創業し  
47年間この平和都市広島の地で地域  
に根づいた営業をして参りました。  
現在の場所（1985年西区楠木町）に  
本社工場を移転してから始動している  
メイドインジャパンを代表する焙煎機

メーカー「株式会社富士珈機」製造の"フジローヤルR-45"  
が30年間ワールドコーヒーの味わいを創り出しております。  
私ごとではございますが入社した当時、焙煎士として勤務  
しておりました。焙煎からは数年間、離れておりましたが  
本年度から再びこの焙煎を担当することになりました。

### フジローヤル焙煎機R-45



焙煎とは？生豆を加熱することによって  
化学反応を起こし独特の風味をつける  
ことを焙煎といいます。  
焙煎機は、円筒状の焙煎釜（シリンダー）  
が回転して焙煎を進める機械。  
熱源には、おもに電気、ガス、炭などが  
使用されダンパーと呼ばれる釜の中の  
熱やエアーを排出する装置が付き温度計  
などの計器で管理します。

釜の中である一定の時間や  
温度になるまで生豆を焙煎し  
理想の焙煎豆に仕上がると  
釜の蓋を開け即時冷却装置で  
冷却し、化学反応を止めます。  
焙煎機は、大きく分けて  
3タイプに区分されます。  
直火式は、熱源がシリンダー  
の下にあり無数の穴が開いて  
いて熱源の影響を受けやすい。  
半熱風式は、構造が直下式  
と変わらないが穴が開いて  
いない。

熱風式は、熱源が別の場所にあり熱風で豆を焙煎する。  
因みに当社で使用しているタイプは熱風式になります。



### 007に温度設定がフィーバー？



コードネームは、007（ダブルオーセブン）。  
設定温度は、111のフィーバー。  
申し訳ございません。こちらは、冗談のいえ上段の007が  
釜の中の温度で下段が温度ブザー設定で釜の温度が設定  
温度になるとブザー音で知らせる装置になります。

今日も笑顔のフジローヤル君

大きな口の温度君



排気ダンパー装置



排気温度計



エアー圧力計

焙煎豆の冷却が終わるとエアー  
で冷却機から吸い上げをします。  
この時比重の重いものが取り  
残され、稀に紛れている小石  
なども取り除かれます。

### ロースターMOTのコーヒー教室

焙煎機についてお話をさせていただいておりますが  
突然ですがここでクイズです。



こちらの写真はコーヒーの生豆が  
入っている麻袋です。  
下記の原産国を2つお選びください。  
分かる方は、かなりの珈琲通です。

- ①グアテマラ    ②ジャマイカ    ③メキシコ
- ④ホンジュラス    ⑤コロンビア    ⑥エルサルバドル
- ⑦コスタリカ    ⑧インドネシア

※ヒントこの書面に冗談な数字が.....?