



株式会社 IMOM

【本社】〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦 2-6-19 長者町通ビル 4F

TEL: 000-0000-0000 MAIL:jhoifhiaho

【本部】〒480-1142 愛知県長久手市蟹原 907 番地

TEL: 000-0000-0000 MAIL:jhoifhiaho

スターターブック

カフェ経営

Create a tolerant society
where everyone can live
comfortably



IMOM COFFEE

IMOM's mission is to create a tolerant society where everyone can live comfortably. In fact, we have seen many other restaurants and café operators who are passionate about running their businesses, but in the end, they have difficulty in continuing their operations. There is a current situation where people try, but in the end it does not work out and they are not able to keep trying. I see the current café industry as a problem in that there is no foundation for learning proper skills and management, and no one to consult with. I want to create an environment where people can continue to work hard and "believe in their skills" and create a sense of tolerance.

IM
INC.
OM

誰もが生きやすい、 寛容な社会をつくる

なぜ、IMOM が飲食コンサルティング事業を始めるのか。

IMOM は、誰もが生きやすい、寛容な社会をつくるという

「ミッション」を掲げている。実際他の飲食店やカフェ運営を

見てきて、熱い想いを持って、経営に挑む方が多いが、結局

事業継続が難しく運営が続いていない周りを多く見てきた。

挑戦したが、結局うまくいかず頑張ることができない現状が

ある。現在のカフェ業界を含め、きちんと技や経営を学ぶ土

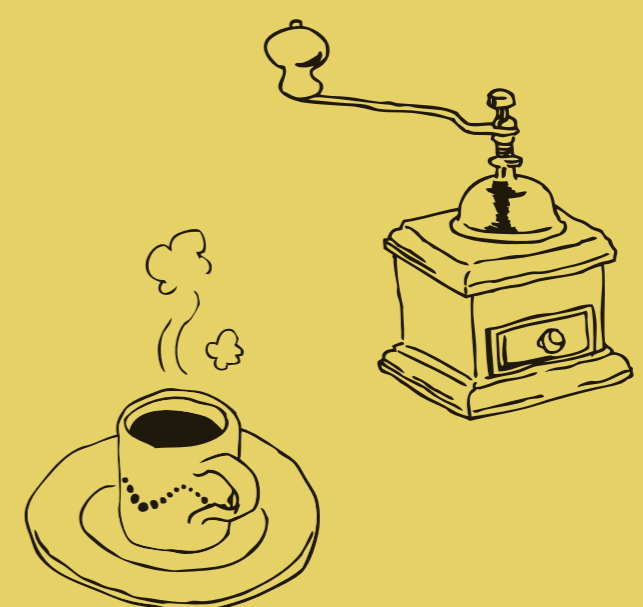
台がない、相談できる相手がいないことが問題だと捉え、

IMOM としてその部分を担い、カフェ「経営」するという役

割を明瞭にできるようなり、「自分の技術を信じて」頑張り続

けることができる環境を世の中につくることで、寛容さをつ

くっていきたい。 IMOM COFFEE



MISSION

1章 コーヒーの基礎知識

1-1	コーヒーの起源	05
1-2	コーヒーの伝播	05
1-3	コーヒーの多様性	06
1-4	精製処理の方法	06
1-5	コーヒーの産地の特徴	07
1-6	コーヒー豆の品種	09
1-7	コーヒー豆の品質	09
1-8	コーヒー豆の焙煎	10
1-9	コーヒー豆の様々な抽出方法	11

2章 ハンドドリップ [学び編]

2-1	ハンドドリップとは	13
2-2	使用する器具の種類	13
2-3	基本的な抽出手順	15
2-4	焙煎度による味わいの変化	16
2-5	焙煎度別の適正な抽出方法	17

3章 ハンドドリップ [実践編]

3-1	抽出を安定させるステップ	19
3-2	おいしいアイスコーヒーの入れ方	21
3-3	他のレシピも調べてみよう	22
3-4	ハンドドリップにおける QSC	23

4章 エスプレッソ [学び編]

4-1	エスプレッソとは	25
4-2	エスプレッソマシンについて	25
4-3	エスプレッソマシンの種類	26
4-4	グラインダーとメッシュ	27
4-5	ポルターフィルターとバスケット	28
4-6	タンパーとタンピング	29

5章 エスプレッソ [実践編]

5-1	エスプレッソの抽出の流れ	31
5-2	エスプレッソの基本条件	32
5-3	メッシュ調整のやり方	32
5-4	ミルクスチーミングのやり方	33
5-5	ミルクビバレッジの種類	34
5-6	使うミルクの種類	35
5-7	その他のミルク	35

6章 カッピング [学び編]

6-1	カッピングとは	39
6-2	カッピングの手順	39
6-3	SCORE リスト	40
6-4	フレーバーホイール	40
6-5	カッピングを試みよう	41

7章 カッピング [実践編]

7-1	コーヒーの歴史と多様性	43
7-2	コーヒーの抽出 / テイスティング	43
7-3	精製方法による味の違いを	44

LET'S START COFFEE LIFE
WITH IMOM COFFEE....

episode

1章

コーヒーの 基礎知識

1-1	コーヒーの起源	05
1-2	コーヒーの伝播	05
1-3	コーヒーの多様性	06
1-4	精製処理の方法	06
1-5	コーヒーの産地の特徴	07
1-6	コーヒー豆の品種	09
1-7	コーヒー豆の品質	09
1-8	コーヒー豆の焙煎	10
1-9	コーヒー豆の様々な抽出方法	11

1-1 コーヒーの起源

まずはコーヒーの歴史や起源を知り、スペシャルティコーヒーの基本知識とコーヒーの多様性（生産国や精製処理、品種、ローストレベルが風味に与える影響）について理解しましょう。

【コーヒーの起源】

10世紀ごろから文献にコーヒーについての記述が残っている諸説ある伝承のうちの一つに羊飼いの少年の話がある。

ある羊飼いの少年は、自分の羊が木になった赤い実を食べた後に騒がしく興奮状態になることに気づきました。そこで、近くの修道院を訪ねてこの不思議な話を伝えると、院長も不思議に思い、その実の効能を自ら試してみることにしました。実を茹でて飲んでみたところ、気分が非常に爽快になったのです。これに驚いて彼は夜の儀式中に居眠りをする修道僧たちにも飲ませてみることにしました。すると、弟子たちは居眠りをすることなく儀式を完了することができました。この実こそが、コーヒーの実だったのです。



1-2 コーヒーの伝播

コーヒーはエチオピアで発見された後、長い年月をかけて世界中へと広まっていった

- ① アビシニア（現在のエチオピア）で発見される
- ② 6～9世紀頃 アラビアへと伝わるアラビカ種はアラビアが由来
- ③ 1658年 オランダ人によってセイロン（現在のスリランカ）へ
- ④ 1695年 インド人のババプータンがイエメンからインドへコーヒーを持ち出す
- ⑤ 1699年 インドからジャワ島へ
- ⑥ 1706年 ジャワ島からオランダのアムステルダム植物園へ
- ⑦ 1714年 オランダからフランスのルイ14世へ贈られる
- ⑧ 1722年 フランス領のギアナで栽培開始
- ⑨ 1723年 フランスから西インド諸島へ
- ⑩ 1727年 ギアナからブラジルへ
- ⑪ 1728年 マルチニーク島からジャマイカのブルーマウンテン地区へ
- ⑫ 18世紀後半 コロンビアで栽培開始
- ⑬ 1825年 ハワイに持ち込まれる
- ⑭ 明治時代 日本の小笠原諸島での栽培が実験的に開始

