



ハンドドリップの頂点を争う、ジャパンハンドドリップチャンピオンシップ2017 キャラバンコーヒー船堀店 店長 岡田和也 ドリップ競技で1位、総合6位を獲得！ ～キャラバンコーヒー 店長直伝 自宅でおいしくコーヒーを飲むコツとは～

この度、株式会社ユニマツプレシャスは（本社：東京都港区、代表取締役：高橋洋二）、横浜で89年続く喫茶店キャラバンコーヒーの船堀店 店長 岡田和也が日本スペシャルティコーヒー協会主催のジャパンハンドドリップチャンピオンシップ2017決勝大会においてドリップ競技で1位を獲得しフリー競技とあわせて総合で第6位と入賞いたしました。



ジャパンハンドドリップチャンピオンシップ2017は、2012年に誕生した一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会主催の日本独自の競技会です。大会公式スポンサーから提供される抽出器具から1種を選び、豆のポテンシャルを最大限に引き出す抽出技術と、抽出されたコーヒーの味（カップング）を競う競技で、今年も全国から214名の応募があり、決勝大会には18名が進出しました。

決勝大会は、4月18日東京都立産業貿易センター台東館で行われ、ドリップ競技（ブラインド審査を行い豆の良さを生かした美味しいコーヒーの抽出ができるかを競う）とフリー競技（プレゼンテーションとドリップ技術を競う）の総合得点を競い、岡田はドリップ競技で1位入賞、フリー競技と合わせ総合で6位に入賞しました。

自宅で美味しいハンドドリップのコーヒーを淹れるコツ

今大会のドリップ競技で1位入賞をした、キャラバンコーヒー船堀店 店長の岡田は、自宅でハンドドリップのコーヒーを淹れる際、ちょっとした工夫でいつもより美味しくコーヒーを飲めるコツがあると言います。

〈自宅でハンドドリップを美味しく淹れる上で重要なキーワードは…“豆”と“お湯”！〉

- なるべく挽き売りのお店で、1・2週間飲みきれぬ量のコーヒー豆を買う…新鮮な豆を使い、密封できる容器に入れ常温で保存がベスト！
- お湯の温度が大事…沸騰したてよりも、5分程置いて少し冷ましたお湯で淹れた方が雑味やえぐみが出にくく美味しくなる
- ドริปパーに注ぐお湯は細く、ゆっくり、丁寧に…じっくり淹れることでコクと甘みが出る
- 家族と、友人と、一人でゆったり…ハンドドリップでコーヒーを淹れて飲む、その時間や味の変化を自分なりに楽しむこともコツの一つ

これからの季節、一工夫で、いつものコーヒーをもっと美味しく味わってみてはいかがでしょうか。

※キャラバンコーヒーの船堀店 店長 岡田和也への取材も可能です。お問い合わせください

株式会社ユニマツプレシャスとは

社名：株式会社ユニマツプレシャス

本社：東京都港区南青山2-12-14 代表者：代表取締役 芦田 幸一

事業内容：コーヒーの輸入焙煎加工および卸小売、紅茶および各種飲料、食品の販売、レストラン・カフェ・ショップ等の経営、ゴルフ場およびそれに関連する諸施設の経営、ゴルフ会員権の販売、仲介、リゾートホテルおよび諸施設の経営、マリナ事業

読者・お客様からのお問い合わせ先

株式会社ユニマツプレシャス キャラバン事業

担当：青木・清水

〒104-0041 東京都中央区新富1-14-10

ユニマツ新富ビル3階

TEL：03-5244-9270/FAX：03-5244-9290

報道関係者様からのお問い合わせ先

PR事務局（共同PR株式会社）

担当：玉手・齋藤・中澤

〒104-8158 東京都中央区銀座7-2-2同和ビル

Mail：unimat-pr@kyodo-pr.co.jp

TEL：03-3571-5238/FAX：03-3571-5360