



高品質のエスプレッソとは？

2

■ WHAT IS ESPRESSO?

How to recognise a quality espresso:

Crema:

クレマ:

クレマはヘーゼルナッツカラーで、粘性があり、木目が細かい。



Taste:

テイスト:

右の4つの基本の味の組み合わせによって決まります。
味の個性はブレンドの割合により、大きく変わります。

BITTER

ACIDIC

SALTY

SWEET

Aroma:

アロマ:

エスプレッソの香り高い味覚は多種多様です。
時折フラワー、ナッツ、チョコレートのようなアロマを連想をさせてくれます。
味わった後に、ある種のアロマが感じられ、これをアフターテイストやアフタースメルと呼びます。

FRUITY

FLOWERY

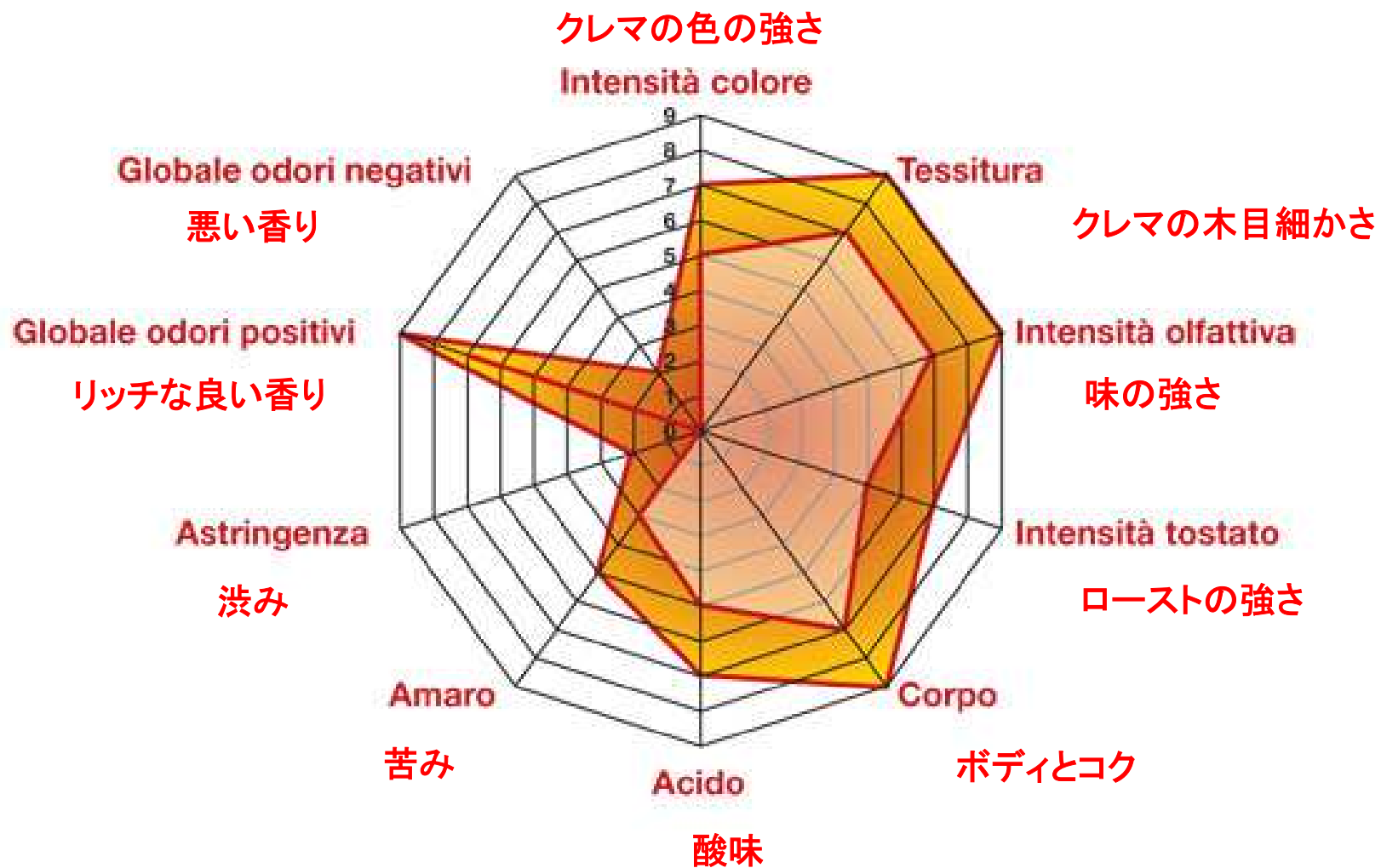
SPICY

CHOCOLATY

.....

高品質のエスプレッソとは！

3



視覚的要素

色の濃さ

クレマの色を評価する。ヘーゼルナッツ色かそれより強い色調。

木目の細かさ

クレマの木目の細かさを評価する。気泡がより小さく目がつんでいる程、数値は高くなる。

嗅覚的要素

香りの強さ

鼻孔(びこう)から空気を吸うことで得られた香りの強さを評価する。質の良し悪しにかかわらず、感じ取れる香りの全体量で判断する。

ロースト香の強さ

ロースト香のレベルを評価する。
その強弱は通常、豆の焙煎度に応じて決まる。

味、口当たり(触角、味覚)

ボディ

口当たりとして感じられる、とろみ、丸み、柔らかさ、骨太のレベルを評価する。エスプレッソの持つ粘性度合いにもたらされる感覚。

酸味

舌の両脇で主に感じ取られる酸味の強さを評価する。

苦み

舌の奥で特に感じやすいエスプレッソ特有の苦みのレベルを評価する。

渋み

舌触りの乾いた口内が引きつれるような感覚。

香りの余韻(知覚)

芳香の総合的ボリューム

後部鼻孔(びこう)を通じて捉えられる芳香の量を評価する。チョコレート、花、果実、トースト香などがある。

悪臭の総合ボリューム

反対に悪臭の量を評価する。

イタリア国際カフェテイ스팅協会(イタリアエスプレッソ協会
=IIAC)認定の小型全自動マシンは**Saeco Xelsis** のみ!

5

リストレット



Ristretto ▶

エスプレッソ



Espresso ▶

カフェロンゴ



Caffè crème ▶

カプチーノ



Cappuccino ▶

ラテマキアート



Latte
Macchiato ▶

フォーム
ミルク



Frothed Milk ▶

カフェラテ



Caffè Latte ▶

A true delight for all the senses

Meet Luigi Odello - the President of Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters - exploring the secrets of the most advanced research unit about sensory analysis and explaining why the sensory certification rewards our superior taste and our uncompromising passion for coffee quality.



Ideas with Passion

 **Saeco**

IIACが設定したEspresso最良のプロフィールをエクセルシスの4機能で実現可能

6



Adjustable ceramic grinder

Pre-brewing technology

Saeco Adapting System (SAS)

Saeco Brewing System (SBS)

セラミック・フラット
グラインダー

プレ・
ブルージング
(事前蒸し)

SAS
(豆量自動設定)

SBSシステム

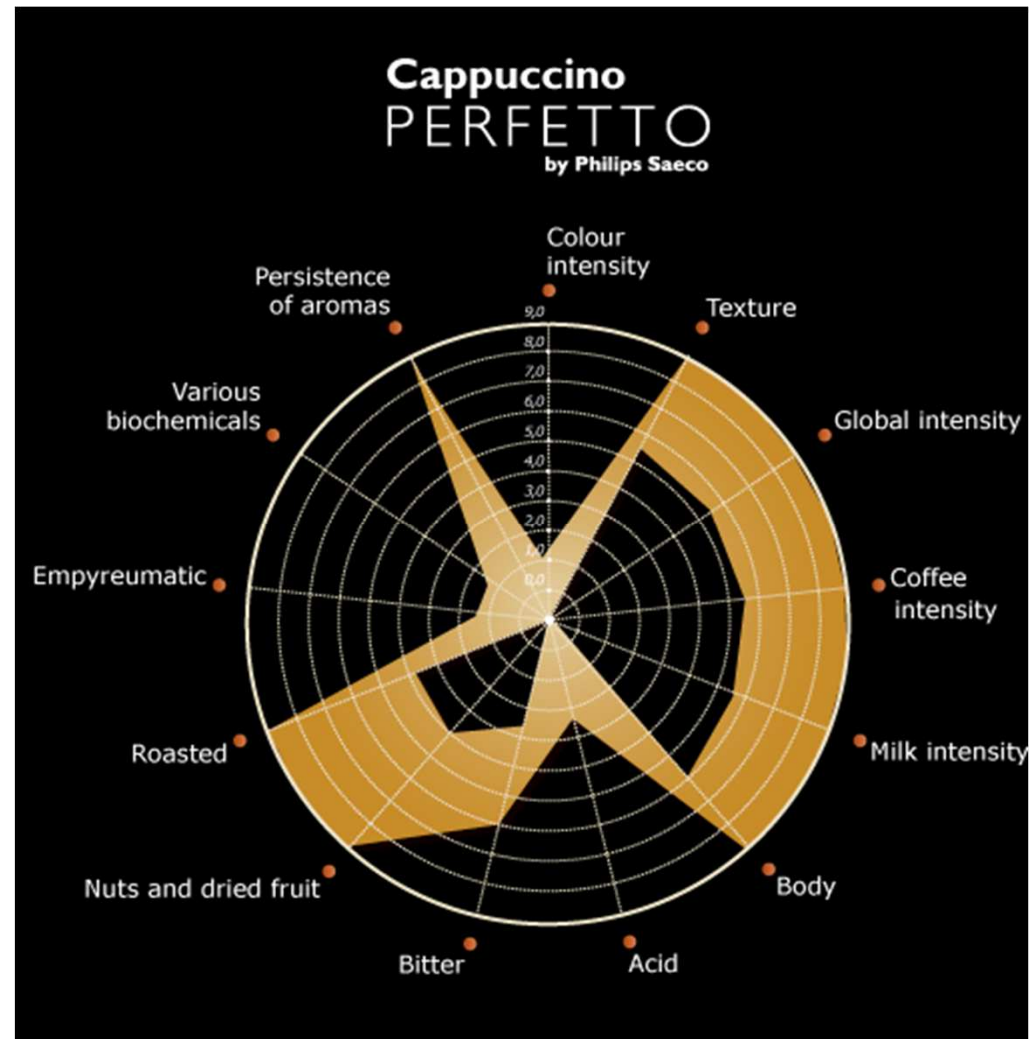


Ideas with Passion



IIACが設定しCappuccinoの最良のプロフィールをエクセルシスの機能にて実現可能

7



IIACが設定した Latte Macchiatoの最良なプロフィールを再現可能

8

