



コーヒーは苦い飲みもの コーヒーの酸味が苦手 と(もしかしたら)思い違いしている方へ

コーヒーの美味しさを決めるのはコーヒーが本来持っているフルーティな酸味です。コーヒーの苦みの大半は焙煎により発生したものです。

コーヒーの味を評価する場合、酸味は主に3つの種類に分けます。

①リンゴ酸 ②クエン酸 ③酒石酸 そうなんです、ちょっとマニアックな世界です。

「コーヒーの酸味が苦手」と仰っている方の多くは、実は、経時劣化(加水分解反応をし、酸性化)した「すっぱい」コーヒーを酸味のコーヒーと捉えている場合が多々あります。

酸味豊かなフルーティなコーヒーをより良く体感するためには、スペシャルティコーヒー豆&焙煎機(温度、排気調整ができる)が必要です。世界一敷居の低いスペシャルティコーヒーショップを目指している、当店で酸味豊かなコーヒーを体感してください。



数年前、ある喫茶店のフランチャイズオーナーに内定した私は概要説明を受けている際にご担当の方から「うちのコーヒーって美味しい?」と聞かれました。今思うと、その一言が戸田での開業、そして3年も経たずの川口での移転開業のキックオフであったであろうと思います。

かつての私にとってコーヒーとは、朝一に熱湯(ほぼ100°C)で入れるコーヒー色をしたお湯であり、営業活動の最中に立ち寄るチェーン店やコンビニの味以上ではありませんでした。ただ、自称プチグルメである私は、あの「うちのコーヒーって美味しい?」というシンプルな質問がコロナ禍において、ずっと頭にこびりついていました。

過日、何となく立ち寄った書店でその質問のことを思い出し、コーヒーに関する本があるコーナーに行きました。するとコーヒーに関する本が多数あるではないですか!(私の大好きな日本酒と同じ位)ちょっと驚きつつ、ある一冊の本を購入。帰宅してコーヒーを飲みながら読んでみたものの、化学的なことや数多あるドリッパーや焙煎のことなど…。コーヒー予備知識のない私にはまったく内容が頭に入って来ず、読破を断念。

そんなある日、東京を散歩していたらコーヒー会社の社屋でコーヒーセミナーが行われているのを偶然発見。そう、セミナーに参加すれば前に買った書籍の内容を少しは理解できるかもしれない。そして「うちのコーヒーって美味しい?」の質問に答えられるかもしれない。私はすぐにセミナーに申し込みました。

それから私の血液はジワジワと琥珀色になっていきました…。

私は子の親で、他の親御さんたちと同じく、子供たちが生きていく今後の地球環境に対して危機感を持っており、何とか解消する術はないのかと、心と頭を悩ませております。しかしながら私にできることは、ごみの分別やエコバック持参、できる限り移動の際には歩く、車のアイドリングをしないことくらい…。

そのようなことをモヤモヤと考えながら普通にサラリーマン生活をしていた中で、徐々にその環境に対する思いと、「うちのコーヒーって美味しい?」という質問と共にコーヒーの存在が結びついていきました。

生産地域ごとのコーヒー果実の複雑性や多様性、採集後の精製、焙煎、抽出方法などによって風味が大きく変わる、そして変えることが出来るコーヒーの面白さを皆様にお伝えしたい、同時に遠くの大地で厳しい生活環境ながら懸命にコーヒーを生産している方々に想いを馳せながら美味しいコーヒーを味わって頂きたい。

コーヒーが広い意味での環境(地球環境、労働環境等々)と密接に結びついているという食物であることから、子供たちに地球環境、生物の多様性や複雑性、世界の労働環境、加えて最新のテクノロジーなど様々な事象を学んで欲しい。そんな思いを持って、豆の複雑性多様性を表す『Beans Complex』というコーヒー焙煎販売店を開業致しました。

多様性溢れ、複雑性に富むコーヒーという飲み物を通じて、皆様にも少しでも楽しい時間となじみの薄い世界を感じられる体験をご提供し、一緒に楽しんでいけましたら幸いです。

2025年12月28日(日)まで

チラシを持参した方に
コーヒー豆(粉)を1袋に限り
30%OFF

他の割引との併用はできません



2025年12月28日(日)まで

チラシを持参した方に
テイクアウトコーヒー(380円分)
を1杯サービス





BEANS
COMPLEX

自家焙煎
スペシャルティ珈琲豆販売店

川口、蕨、戸田の皆様にスペシャルティコーヒーを！！！！

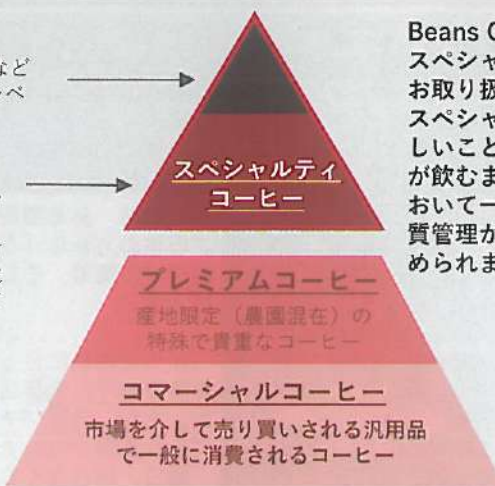


Beans Complexという屋号の由来は、コーヒーの持つ複雑さや多様さなど、様々な背景を表現しております。ロゴはコーヒーを中心に地球と人々と環境が繋がること、繋がっていることを輪で表現しております。

当店では、世界各国のスペシャルティコーヒーを通じて、生産地ごとのコーヒー果実の多様性や複雑性、採集後の精製、焙煎、抽出方法などにより風味が大きく変わることの不思議さ面白さ、そして好みのフレーバーに変えることが出来る楽しさを皆さまにお伝えしたいと考えております。

TOP of TOP
Cup of Excellenceなどのコンテスト受賞レベルのコーヒー。

風味評価基準80点以上。流通量はコーヒー豆の5%前後の貴重な豆。トレーサビリティが明確で生産農園まで把握している。



Beans Complexでは主にスペシャルティコーヒーをお取り扱い致します。スペシャルティコーヒーは美味しいことは勿論のこと、消費者が飲むまでに至る総ての段階において一貫した体制・工程・品質管理が徹底していることが求められます。

自家焙煎コーヒー豆の販売



厳選した20種類ほどのコーヒー銘柄を販売しております。

ブレンド（焙煎度で3種ご用意）

200g：1,100円～

スペシャルティコーヒー

100g：850円～

200g：1,500円～

テイクアウトコーヒー



コーヒー豆に適した抽出方法でテイクアウトコーヒーをご提供します。スペシャルティコーヒーによる豆、焙煎度合いのフレーバーをお楽しみください。

環境負荷を削減することを目的として珈琲豆持ち帰り用袋やキャニスター、テイクアウト用の水筒などをご持参いただくと

5% OFF



銘柄紹介（スペシャルティコーヒーとは？）

エチオピア イルガチェフェ G/1

生産地情報

国：エチオピア

標高：～2500m

エリア：イルガチェフェ

品種：原生品種

農園名：コンガ農協

生産処理：ウォッシュド

生産者：Y.C.F.C.U.(Yirgacheffe Coffee Farmers Coop.Union)

カップングプロファイル

ジャスミン、ピーチ、ブライトオレンジ、ハニー、シロッピーマウスフィール

焙煎

浅煎り

テイスト

酸 ● ○ ○ ○ ○ コク・ボディ

風味評価
80点以上
ハイクオリティ

風味評価
カップングプロファイル・生産処理・焙煎度合いでお好みを

生産者の顔が見える
シングル
オリジン

営業時間：11:00～17:00 定休日：月曜日・火曜日

<https://beanscomplex.com/>

✉ beanscomplex@pg7.so-net.ne.jp

☎ 048-229-6323 埼玉県川口市西青木1-23-1 101

