

コーヒーインフォグラフィック

課題

題内容

コーヒーの市場細分析化をインフォグラフィックで表現。
豆の生産地やコーヒーの入れ方などどの分野でも構わない。

制作

意図

コーヒー豆の炒り方を調べました。
どうしたら伝わりやすいのかを考えながら
豆の色で炒り方を表現しました。
また柔らかいイメージを出すために
サイフォンなどのイラストも挿入しました。

制作

環境（使用ソフトウェア・バージョン）

Ai

配色

色



制作日

5/9
THU

作成時間

2H

COFFE INFOGRAPHIC

焙煎

コーヒーの生豆を炒る加熱作業。
加熱の仕方によって味が変わります。



94°C

浅煎り



ライトロースト
酸っぱくフルーティ



シナモンロースト
ブラックで飲むのに最適

90~92°C

中煎り



ミディアムロースト
アメリカで最も好まれる焙煎



ハイロースト
苦味と酸っぱさの
1番いいバランス

88°C

深煎り



シティロースト
酸っぱさより苦味が高い



フルシティロースト
コクと苦味が高い
日本で好まれる焙煎



フレンチロースト
ミルクによくあう



イタリアンロースト
エスプレッソ向け

酸味



苦味

苦味はなく酸味が強い。
コーヒーの風味は薄く
麦茶や焙じ茶に近い風味。

少し苦味を感じる。
ミルクと合わせると
ミルクティのように。

酸味はなくなり苦味や
コクが強調される。



焙煎前の生豆は淡緑色でコーヒーらしい味も香りもなくそのままでは飲むことができません。
生豆を焙煎することでいつもみているような茶色っぽい豆となります。



COFFEE INFOGRAPHIC

重力でじっくり抽出

ブレンドコーヒー



アメリカンコーヒー



カフェオレ



圧力で急速に抽出

エスプレッソ



カプチーノ



カフェラテ



■ ドリップコーヒー
or
エスプレッソ

■ お湯

■ スチームミルク
(液体のミルク)

■ フォームミルク
(あわのミルク)

レギュラーコーヒーに 別のフレーバーを添加したもの

フレーバーティー



- ・ シナモンなどのスパイス類
- ・ チョコレート
- ・ バニラ
- ・ フルーツ



COFFEE INFOGRAPHIC

生豆とは？

コーヒーの木のタネ

焙煎をする前のコーヒー豆の状態



コーヒーの実



生豆



焙煎後

三大原種



60%

アラビカ種

生産地：エチオピア

主にカフェなどで使われている。

繊細で複雑な味わい。

特徴

酸味 甘味 香り



40%

ロブスタ種

(カネフォラ)

生産地：アフリカ

主に缶コーヒーなどの工業製品に使われている。

インパクトのある苦味と香ばしさ

特徴

苦味強 渋み強 酸味弱

1% 以下



リベリカ種

生産地：アフリカ

ヨーロッパで消費

成熟までが長く大木なため収穫が大変。

さび病に弱く大きさが均等でない。

他の2種と比べると味が劣っている。