

請求の範囲

- [請求項1] a) 焙煎粉碎コーヒー豆を充填したカラムに水を供給し、抽出率が1.0%以上20.0%以下になるまでコーヒー抽出液を回収する第一抽出工程、ここで前記抽出率は、焙煎粉碎コーヒー豆の重量に対する回収されたコーヒー抽出液中の固形分濃度(Brix)と定義されるものであり、下式で算出される：
- (第一抽出工程で回収されたコーヒー抽出液の液量(kg)×第一抽出工程で回収されたコーヒー抽出液のBrix(%)) / (カラム中の焙煎粉碎コーヒー豆の重量(kg))、
- b) 前記第一抽出工程後、抽出率がさらに1.0%以上15.0%以下増加するまでコーヒー抽出液を回収する第二抽出工程、ここで前記抽出率は、下式で算出される：
- (第二抽出工程で回収されたコーヒー抽出液の液量(kg)×第二抽出工程で回収されたコーヒー抽出液のBrix(%)) / (カラム中の焙煎粉碎コーヒー豆の重量(kg))、
- c) 前記第二抽出工程で得られたコーヒー抽出液に含有する気体を非加熱方式で分離する工程、および、
- d) 前記第一抽出工程で得られたコーヒー抽出液と、前記気体分離されたコーヒー抽出液とを混合する工程、
- を含む、
- コーヒー抽出液の製造方法。
- [請求項2] 前記工程c)における非加熱方式による気体分離が、膜処理によって行われる、請求項1に記載の製造方法。
- [請求項3] カラム容積1Lあたりの焙煎粉碎コーヒー豆の充填量が0.01kg以上0.50kg以下である、請求項1または2に記載の製造方法。
- [請求項4] 第一抽出工程においてカラムに供給する水の温度が40℃以上120℃以下である、請求項1～3のいずれか1項に記載の製造方法。

[請求項5] 第二抽出工程においてカラムに供給する水の温度が40℃以上120℃以下である、請求項1～4のいずれか1項に記載の製造方法。

[請求項6] コーヒー抽出液におけるコーヒー特有の香りを高め、かつ雑味を抑える方法であって、

a) 焙煎粉碎コーヒー豆を充填したカラムに水を供給し、抽出率が1.0%以上20.0%以下になるまでコーヒー抽出液を回収する第一抽出工程、ここで前記抽出率は、焙煎粉碎コーヒー豆の重量に対する回収されたコーヒー抽出液中の固形分濃度(Brix)と定義されるものであり、下式で算出される：

$$\left(\text{第一抽出工程で回収されたコーヒー抽出液の液量 (kg)} \times \text{第一抽出工程で回収されたコーヒー抽出液の Brix (\%)} \right) / \left(\text{カラム中の焙煎粉碎コーヒー豆の重量 (kg)} \right)、$$

b) 前記第一抽出工程後、抽出率がさらに1.0%以上15.0%以下増加するまでコーヒー抽出液を回収する第二抽出工程、ここで前記抽出率は、下式で算出される：

$$\left(\text{第二抽出工程で回収されたコーヒー抽出液の液量 (kg)} \times \text{第二抽出工程で回収されたコーヒー抽出液の Brix (\%)} \right) / \left(\text{カラム中の焙煎粉碎コーヒー豆の重量 (kg)} \right)、$$

c) 前記第二抽出工程で得られたコーヒー抽出液に含有する気体を非加熱方式で分離する工程、および、

d) 前記第一抽出工程で得られたコーヒー抽出液と、前記気体分離されたコーヒー抽出液とを混合する工程、

を含む、

前記方法。