



珈琲の美味しさを引き出す淹れ方

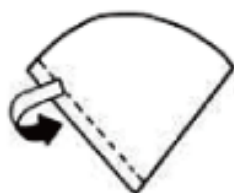
ハンドドリッパー編

円すい形ドリッパー（ハリオ製）：コーヒーカップ2杯分  

用意するもの



①



ペーパーフィルターを折る

- ①ペーパーフィルターをチャック部分に沿って折る。
 - ②ドリッパーにセットする。
- ★必ずサイズの合うものを使う。

②



分量は正確に

- ①サーバーの上にドリッパーをのせる。
- ②杯数分のコーヒー粉を入れる。
コーヒー粉の量：2杯分：20～24g
- ③ふちをたたいて粉を平らにならす。

③



- ★湯温は85～90℃
★熱湯はNG

1投目 蒸らし

- ①湯を細く、4回転を目安に注いで約20～30秒間、蒸らす。
- （コーヒー粉全体に湯が行き渡り、ドリッパーからぼたぼた垂れる程度）
- （2杯分は約4回転、4杯分は約8回転）

④



- 内から外へ
- 外から内へ

2投目 抽出

- ①蒸らし後は、中心から外へ円を描くように注ぎ、外までいったら内側へ同じように円を描くように注ぐ。
（「の」の字をかくように）
- ②サーバーの目盛りをみて分量にしたらお湯が落ちきる前にドリッパーを外す。
（コーヒーが落ちきると雑味やアクまで落ちてしまう）

⑤



出来上がり！

- あたためたコーヒーカップに注ぎます。
- ゆっくりと楽しむ美味しいコーヒーはくつろぎの時間を、より豊かなものにしてくれることでしょう！

コーヒー粉(量)の目安

出来上がり	1杯分	マグカップ	2杯分	3杯分	4杯分
粉の量	12～14g	18～20g	20g～24g	32g	40g

※1杯は約130cc

※一般的なメジャースプーンは1杯約10g