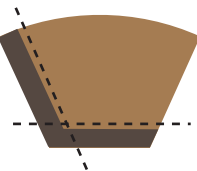




ペーパードリッパーでおいしい珈琲を飲みましょう

ペーパーフィルターの底の辺と横の辺を互い違いにミシン目の少し内側で折り返します。パカッと開けばドリッパーにぴったり収まります。



珈琲を飲みたい杯数分メジャースプーンでペーパーフィルターに用意します。1杯分だけの場合はやや多め、多く入れる場合はやや少なめに。



※一杯 = 約 10g = コーヒーカップ 1杯分

温度で味は大きく変わります！

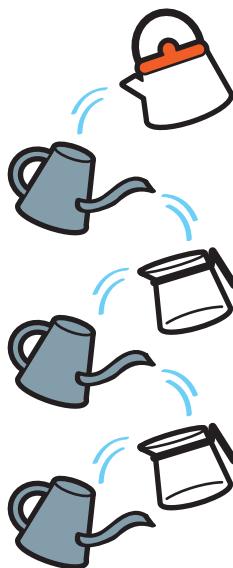
用意するお湯はやや多めに。

また、お湯の温度は諸説ありますが当店のオススメは **78~83°C** くらい、結構低めです。

とは言っても温度計で測るなんてメンドーなことはしていません。

右の図のようにやかんで沸騰させたお湯をドリッパーポットに入れたらそのままサーバーに注ぎ、注ぎきったお湯をドリッパーポットに戻します。

これを 1~2 サイクルするとだいたい上記の温度になります。アバウトではありますが、必要充分。ご自身の道具でどうなるか一度チェックしておくとなさず。



※火傷に注意！

いよいよドリップに入ります。大きく分けて「蒸らし」と「抽出」の2つの手順でドリップします。



道具について

注ぎ口が細長くなったドリッパーは必須ではありませんが、注ぐお湯の量が楽に自在に調節できるのでドリップするのが楽しくなりますよ。

蒸らし

まずは豆全体を濡らすくらいのつもりで、少量のお湯を注ぎます。下からばたばたと垂れるくらいで充分です。

むくむくと豆が盛り上がりつつも、とっても良い香りがしてきますので、目と鼻で楽しみましょう！

しばらくして豆の盛り上がりが落ち着いたら次は抽出です。

抽出

こんもりと盛り上がった豆のふちから 2cm くらい内側の円内を「の」の字を書くようにお湯を「置いて」いきます。低い位置から、一定の速度で、落ちた分だけ足していく感じです。

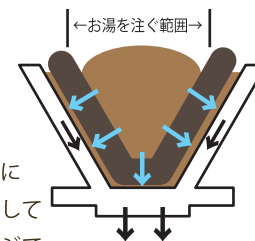
お湯の温度が適温だと、きれいなきめの細かい泡が沸き立ちます。ポコッポコッと大きな気泡が出てしまうのはお湯が熱すぎです。

サーッと軽く落とすもよし、じっくり落とすもよしですが浅煎りの豆には軽めが合います。



Point !

ペーパーフィルターに直接お湯をかけない！ふちの盛り上がりをもろに崩さず珈琲豆の層をフィルターにしてお湯を通してあげるイメージで。



予定量の珈琲が抽出されたら、ドリッパーの中のお湯を落としきらずに、その時点でドリッパーを外しちゃいます。

もったいないように感じるかもしれませんが表面の泡はアクですので、最期まで落とす切ってしまうと味が濁ります。

以上でドリップは終了です。お気に入りのカップでゆったりと楽しんでください！

熱いのがお好みの方は、抽出してから沸騰させないように軽く火にかけて温めてください。

