

目からウロコのペーパードリップ法

簡単で美味しい「自宅コーヒー」のコツ

コーヒーの抽出法には、喫茶店などでおなじみのネルドリップ式やサイフォン式、そして手軽に楽しめるコーヒーマーカーなどがあります。そしてビーンズがおすすめする抽出法は「ペーパードリップ法」です。ネルドリップ式をもとに、誰もが簡単に一定の味を再現できるような考え出された、合理的かつ衛生的な方法です。ちよつとしたコツさえつかめば「自宅コーヒー」がワンランクアップします。

★用意するモノ★

- ①「焼き立てのコーヒー豆」
- ②「コーヒーマル」(出来るだけ直前に粉に挽きましょう)
- ③「ドリッパー」(入れる杯数に合ったドリッパーを使いましょう)
- ④「ドリッパー」(入れる杯数に合ったドリッパーを使いましょう)
- ⑤「ドリッパー」(入れる杯数に合ったドリッパーを使いましょう)
- ⑥「ドリッパー」(入れる杯数に合ったドリッパーを使いましょう)
- ⑦「ドリッパー」(入れる杯数に合ったドリッパーを使いましょう)
- ⑧「ドリッパー」(入れる杯数に合ったドリッパーを使いましょう)
- ⑨「ドリッパー」(入れる杯数に合ったドリッパーを使いましょう)
- ⑩「ドリッパー」(入れる杯数に合ったドリッパーを使いましょう)



発行所
札幌市厚別区
大谷地東5-5-26
珈琲工房ビーンズ
大谷地店
電話 011-802-2825
fax 011-802-2826

「計量スプーン」(一〇g) ビーンズ新聞一号参照)

①「ドリッパーポット」(お湯をゆつくり細く注ぎます、なければ急須でもOK)

②「コーヒーマーカー」(杯数の目盛りの付いたモノ) ビーンズ新聞二号参照)

③ドリッパーにペーパーをセットする

④フィルターの底と側面のシール部分を互い違いに折り込みドリッパーに押しつけるようにセットする

⑤粉を入れる

⑥表面が平らになるようにコーヒーパーを人数分いれる

⑦蒸らし

⑧粉全体に少量の湯を含ませ、全体がふくらむ状態になるまで約三〇秒待つ。

この蒸らしにより、コーヒーパーに含まれる美味しい成分を抽出しやすい状態にします。この「蒸らし」工程がコーヒーマーカーとの決定的な味の違いをつくりだします。

④残りの湯を静かに注ぐ

⑤残りの湯を粉の中心付近一〇〇円玉くらいの大きさに、静かに円を描きながらゆつくり注ぎます。細かな泡といっしょにアクが浮かび上がります。このアクをサーバーに落とさないように、ドリッパーの湯を枯らさないように湯を注ぎ足します。

⑥抽出の完了

⑦予定杯数の目盛りまで抽出されたらサーバーからドリッパーをはずします。ドリッパーに残った湯は捨てます。ドリッパーの中の湯を最後まで落とすとアクに含まれる余分なエグミや渋みの成分まで抽出されてしまいません。

さあ！喫茶店に負けない、いやそれ以上の美味しい「自宅コーヒー」をお楽しみください。

月間ランキング

2008年2月

- 1位 キリマンジャロ
- 2位 マンデリントバコ
- 3位 ブルボンアマレロ

キリマンジャロは2ヶ月連続の第1位に輝きました。第3位、新発売のブルボンアマレロは堂々のランクイン継続販売中です。

こだわりのペーパーフィルタ

当店の珈琲美シリー
ーズコーヒーフィル
ターは、計画植樹の
れた北米産針葉樹
上質パルプを使用した
を100%使用し、加工
白フィルターの成分だけ
表面のクレープを加
で美味しい成分だけ
抽出します。

無料配達



400gより焼き立てコーヒー
お届けします。
電話：011-802-2825

職場でも焼き立てコーヒー

職場で飲むコーヒーに我慢が
なくなったらご相談ください。

入学、就職のお祝い・お祝い返しに ビーンズのコーヒーギフト

ビーンズのコーヒーギフト
2000円から詰め合わせます

ポイントカード会員募集中

お買い上げ100円毎に3ポイント！
楽しく貯めてお得に使う！