月刊「ビーンズ新聞」

今年の夏は本格アイスコーヒーに挑戦

知っているようで知らなかった おいしいコツ

そろそろ暑くなってきました。アイスコーヒーの季節です。簡単でおいしいアイスコーヒーの作り方二つをお教えします。

作り方Ⅰ

【用意するもの】

アイス用コーヒー豆（苦味なくあっさりと飲みたい方はホット用でもOK）

メジャースプーン、ドリッパー、サーバー、ダイヤアイス

抽出方法（五人分）

①ドリッパーにロシをセットし、コーヒー粉五〇gをセットする。

②ドリップポットでホットコーヒーと同じ要領で抽出。

③サーバーの目盛り二・五杯のところでストップしサーバーを外します。

④素早くダイヤアイスをサーバーの中に五杯分の目盛りまで入れる。

⑤ホイッパーで泡の出るまで一気にかき回す。

おいしいアイスコーヒーの出来上がり。

作り方Ⅱ

【用意するもの】

アイス用コーヒー豆

メジャースプーン、ドリッパー、サーバー、ダイヤアイス

抽出方法（五人分）

①ドリッパーにロシをセットし、コーヒー粉五〇gセットする。

②ドリップポットでホットコーヒーと同じ要領で抽出。

③サーバーの目盛り五杯のところでストップしサーバーを外す

④サーバーを流水で常温まで冷ます。

そのままフタをして冷蔵庫へ。氷を入れたりミルクをいれたりする場合は少し濃く抽出する。冷蔵庫で冷やして、いつでもおいしいアイスコーヒーが楽しめます。

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

月間ランキング

1位　マラウイ ミスク

2位　ブルーレイクアテトラン

3位　キリマンジャロAA

2008年4月

上位二つは共に完売です。キリマンジャロAAはもう常連ですね。酸味系の豆ですが、さわやかな酸味が楽しめます。一度お試しください。

アイスにおすすめコーヒー豆

アイスコーヒーには酸味の少ない深煎りが合うコーヒー豆がおすすめです。

【カロシトラジャ】インドネシア産の高級豆。「香りのトラジャ」と呼ばれる逸品です。優雅な味わいをアイスでもどうぞ！

【グアテマラピーベリー】稀少豆ピーベリーはその小さな豆に凝縮されたコクが特徴です。

【イロカタイプリマベラ】コロンビア産。スッキリ飲めるアイスならこれ！

その他モカマタリなどの普通は酸味の強いコーヒー豆もアイス用に深煎りすればひと味違ったアイスコーヒーが楽しめます。

ビスコッティ

ビスコッティはイタリアの郷土菓子でクッキーを２度焼きした堅いお菓子です。
アーモンドのこおばしさとシナモンの香りがコーヒーにベストマッチ！
そのままでも美味しいですが、浸して食べるのが本格派らしいです。

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できなくなったらご相談ください。

父の日は コーヒーギフトはいかがですか？

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！