

# お家カフェのすすめ

## アイスカフェエラテ

最近スターバックスなどのヒットでよく耳にする「カフェエラテ」ですが、イタリア語で「ラッテ」は牛乳という意味で、つまり「コーヒーマイル」です。一般的にはイタリアでコーヒーマイルとはエスプレッソコーヒーマイルのことを指しますのでエスプレッソを牛乳で割ったものをカフェエラテと呼びます。これに対し「カフェ・オ・レ」はフランスで好まれるコーヒーマイルの飲み方で、これもやはり「コーヒーマイル」のことです。こちらは普通に抽出したコーヒーマイルを同量の牛乳で割ったものです。さて、これからの季節にぴったりの「アイスカフェエラテ」の作り方です。

まずエスプレッソを自宅で簡単に抽出する方法です。普通は専用の機械を使って、あの独特のギュッと旨味が凝縮されたエスプレッソコーヒーマイルを抽出しますが、器具を買ったりちよつと敷居が高いのがネックです。



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

でもご安心ください。ビーンズ新聞では皆様だけに簡単に特別の器具を必要としないペーパードリッップ法でエスプレッソを抽出方法を伝授します。

★用意するもの★

- 一. ドリッップパー
- 二. フィルタペーパー
- 三. サーパー
- 四. ドリッップポット
- 五. 深煎り細挽きのコーヒーマイル豆
- 一五g (一杯60cc分)

【コーヒーマイル豆の計量】  
通常の焙煎のコーヒーマイル豆は計量スプーン一杯で一〇gですが、深煎りのコーヒーマイル豆は大きく膨らんでいることと、含水率が低いいため、計量スプーン二杯で約一五gです。ケチらずにたっぷり使うことが大切です。

## 月間ランキング

- 1位 キリマンジャロ
  - 2位 グアテマラピーベリー
  - 3位 ノースサンタンデル
- 2008年5月

限定発売のノースサンタンデルは人気で、味が素晴らしいです。新しい「馬面」のニューフェイスです。

【蒸らし】ペーパーフィルターにコーヒーマイル粉を入れ、ドリッップパにセツトします。粉全体が膨らむ程度のお湯を注ぎ、一〇秒ほど蒸らします。

【抽出】一五cmほど上からお湯を回し注ぎます。粉とお湯を良く混ぜ合わせる感じですが、所定の六〇ccの所まで抽出できたら、スーパーからドリッップパーをはずします。これ以上抽出を続ける雑味成分が溶け出していきます。これでエスプレッソコーヒーマイルの出来上がり！

蒸気圧を利用したエスプレッソマシンの様なアロマ(泡)はありませんが、味は間違いなく本格エスプレッソコーヒーマイルです。

【アイスカフェエラテ】  
牛乳と氷を入れたグラスにエスプレッソを注げば「アイスカフェエラテ」の出来上がりです。お好みでシロップや蜂蜜を加えても決してコーヒーマイルが負けない、そんなアイスカフェエラテです。

## リキッドアイス

「リキッド」とは、つまり液体のアイスです。今年無糖のアイスが人気です。お好きなフレーバーをどうぞ。

399円/1%  
3本で1050円

## 無料配達



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

## 職場でも焼き立てコーヒーマイル

職場で飲むコーヒーマイルに我慢がなくなったらご相談ください。

## コーヒーマイル通信販売なら

自家焙煎.com  
<http://www.jikabaisen.com/>  
全国へお届けします

## 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！