

offee coffee coffee coffee coffee coffee coffee coffee

# プロの味が出せる 究極の裏技!



offee coffee coffee coffee coffee coffee coffee coffee

## 本題に入る前に、美味しいコーヒーを淹れるための3つのポイントをご説明します!

### ①お湯の温度は90度前後

温度が高すぎると**雑味**が出てしまい、さらにトゲトゲしい味の印象になってしまいます。一度別の容器に移してからお湯を冷ますことにより、甘みが出てマイルドな味になります。

### ②蒸らしは3分

コーヒー豆にはガスが含まれています。そのため、お湯を注ぐと泡が出てきて、お湯が泡の淵を通過してしまい豆の中心部までお湯が浸透しません(図1)。しかし、蒸らしを行い内部のガスを抜くことにより、お湯が豆の中心部まで浸透し、**凝縮したコーヒーの旨み成分がしっかり出るようになります**(図2)。

(但し、焙煎したての新しいコーヒーでなければ一分半~二分でOK)

図1

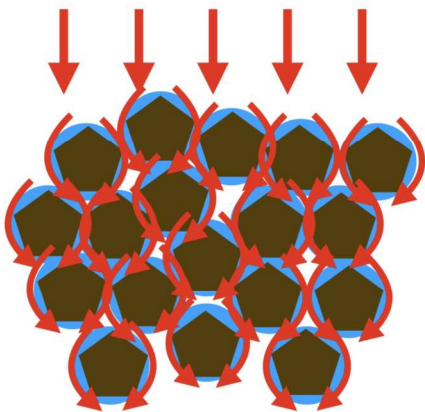
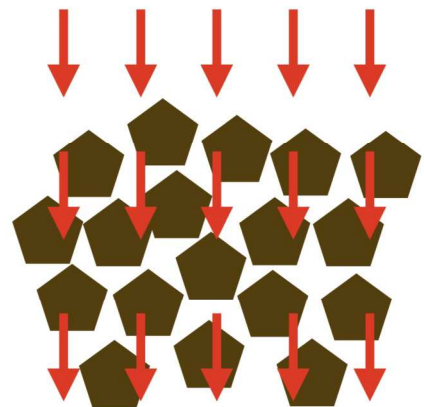


図2



### ③粉の高さとお湯の水面の高さを一緒にする（粉がひたひたの状態）

お湯が多すぎると、粉の中を通らずにお湯がフィルターの外へと逃げてしまい、旨み、コクがない**水っぽい味**になってしまいます（図1）。ですが、お湯の量と粉の量を一緒にすれば、お湯が確実に粉の中を通り美味しいコーヒーの成分が抽出されます（図2）。

図1

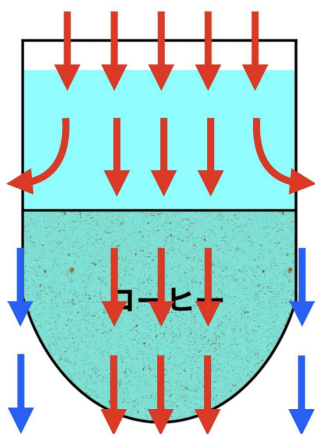
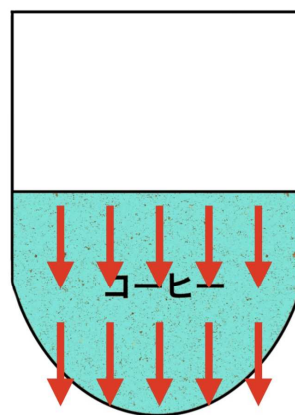
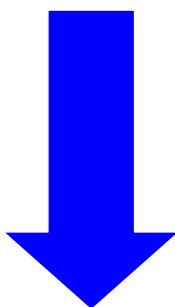


図2



コーヒーの淹れ方の手順へ



## ワンドリップコーヒーの場合

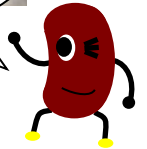
- ① 沸騰させたお湯を一度カップに入れて、  
カップを温める



- ② カップのお湯をケトルに戻す



こうして一度冷ますと  
適温になるよ！



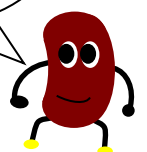
- ③ フィルターをセットする



- ④ お湯を粉全体に染みわたるまで  
かけて3分間蒸らす。



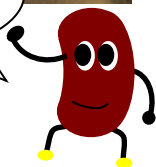
しっかりガスを  
抜いてね



⑤カップの半分まで抽出。



焦らずゆっくり  
淹れてね

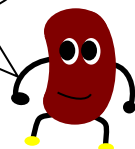


⑥お湯で割って完成！

(アイスコーヒーの場合は、お湯の代わりに  
氷をいれます。)



熱めのコーヒーが好きな  
人は、もう一度沸騰させ  
たお湯で割ると良いよ！



#### 何故カップの半分で抽出をやめるのか？

この淹れ方は凝縮したコーヒーの旨み成分を出す淹れ方です。旨み成分は、コーヒー豆 10g 辺り約 70cc 出てきます。

(当店のワンドリップコーヒーは 10g 入っておりますが、メーカーによっては 7~8g です。) つまり、通常のコーヒーカップの量が大体 140cc~160cc ですので、カップの半分位で旨み成分が出なくなるという事です。

まだ続きます



## ドリップコーヒーの場合

### 用意するもの

- ・円錐フィルター
- ・金具ドリッパー（写真はダイソーの商品です。）



- ① ペーパーをミシンのところで折り曲げ、ドリッパー（金ワク）にセットします。



- ② 人数分のコーヒーの粉を、ドリッパーに入れます。  
(1人 **10g** の計算。5人いたら **50g**。  
但し、1杯分だけ淹れたい場合は、**13g~15g** の粉を入れます。  
何故かという、粉の量が少ないと、**粉の層が薄く**なってしまいます。  
そのため、コーヒーの成分も**薄く**なってしまうからです。)



- ③ スプーンなどで真中にくぼみをつけます。

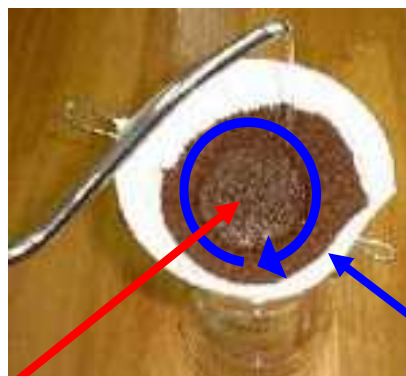
真中をくぼませる



- ④ 沸騰したお湯（理想は、95℃）を真中にできるだけゆっくりかけ、サーバーにコーヒーがおちはじめたら、円をかくようにしてまわりの粉にもお湯をかけます。お湯が粉全体に行きわたったらやめます。そのまま、**3分**蒸らします。



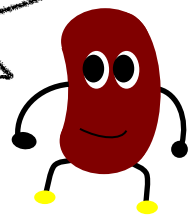
①真ん中にお湯をかける



②周りの粉にお湯をかける



焦らずゆっくり  
淹れてね！



- ⑤ 82℃～85℃のお湯を粉の外側から、円を描くようにさし、粉がひたひたの状態になったら真ん中に、円を描くようにお湯をさす。（フィルター内の湯面が上がってくる前に真ん中にお湯をさすと、粉の層が崩れてしまいます。蒸らし前に、粉の真ん中にくぼみをつけたからです。）3回ほど真ん中にさしたら（500円玉くらいの円を描くように）、徐々に外側に向かってお湯をさします。あとは、この繰り返しです。



- ⑥ サーバーに人数分の**約半分**まで出たら**ストップ!**  
この位でコーヒーのおいしい成分が出つくします。あとに出てくるのは、渋みや、いやな苦味などです。
- ⑦ お湯を入れて**倍**にして薄めれば完成！（この時のお湯の温度は関係ないので、熱湯を注いでもOK!）

## 【コーヒーの量の計算】

よく言われている、一杯分というのは、コーヒーカップで一杯分という事です。コーヒーカップは、だいたい140cc ですので、上記に書いてある、人数分の半分というのは、**1人分**であれば、**140ccの半分**、つまり、**70cc** となります。**5人分**であれば、 $140\text{cc} \times 5\text{人} = 700\text{cc}$  その半分なので、**350cc** となります。

- ・原液を倍に薄めれば、**ブラックコーヒー**
  - ・原液のまま飲めば**エスプレッソ**
  - ・原液にホットミルクを入れれば、**カフェオレ**
  - ・原液に氷を入れれば、**アイスコーヒー**
- （アイスは**深入りの豆**を使用して下さい。）

