

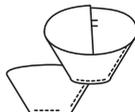


ミカド珈琲がオススメする おいしいコーヒーの淹れ方 (ハンドドリップ)

準備 するもの



ドリッパー



ペーパー
フィルター



好みのカップ



サーバー



計量スプーン
(1杯 約10g前後)
※メーカーにより異なります



コーヒーポット
(90℃前後のお湯)



好みのコーヒー
【粉】(中挽き)

①あらかじめカップと器具を温めておきます。

②ドリッパーにフィルターをセットし、人数分に計量した粉を入れます。

③ドリッパーをゆすって表面を平らにならします。

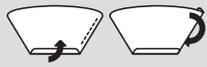


フィルターの折り方

1.フィルターを用意する



2.底と側面のつなぎ目を互い違いに折る



人数	珈琲(粉)	抽出目安量
1人	10~12g	120~150cc
2人	20g 前後	約300cc
3人	25~30g	約450cc

※上記は目安です。濃度や量は好みで調節して下さい。



④「一回目の注湯」

ドリッパーの真ん中に小さな円を描く様に少量(20ccほど)注ぎます。この時フィルターに直接お湯がかからないように注意しましょう。

⑤「蒸らし」が大切!

粉全体にお湯を染み込ませ30秒ほど蒸らします。

⑥「二回目の注湯」

中心より【の】の字を描くようお湯を注ぎます。



※一面が膨らむ程度に注ぎます。



※【の】の字の大きさは500円玉くらいの大きさです。

⑦「三回目以降の注湯」

二回目の注湯のお湯が落ちきるうちに三回目を注ぎます。

⑧目指す抽出量になったら

ドリッパーにお湯が残っていてもサーバーから外します。最後まで出し切ってしまうと雑味や渋味が出てしまいますので注意しましょう!

⑨抽出されたコーヒーを、

温めておいたカップに注ぎ入れて出来上がりです。



以下⑥⑦繰り返し





ミカド珈琲がオススメする おいしいアイスコーヒーの淹れ方 (水冷式)

準備 するもの



ドリップ用の器具



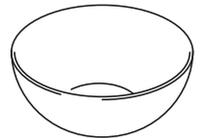
お好みのグラス



アイスコーヒー
【粉】中挽き



計量スプーン
(1杯 約10g前後)
※メーカーにより異なります



ボウル
(冷却用)

豆の挽き方

中挽き

必要な分量

人数	珈琲(粉)	抽出目安量	抽出時間目安	(注1)
1人	13g	150cc	2分~4分	
2人	24g	300cc	3分~5分	
3人	34g	450cc	4分~6分	

(注1)抽出時間目安は蒸らし30秒を含んだ時間です。また、上記は目安ですので濃度や量はお好みで調節して下さい。

①「アイスコーヒー」(粉)を準備。



②ご自分で作りたい容量で準備しドリップ抽出します。



③ドリップ抽出したコーヒーを常温になるまで水で冷やします。
(30分以内がベスト)



④出来上がりお好みでグラスの中に氷を2、3個浮かべてお召し上がりください。



冷やす時のPOINT ボウルに張っている水がぬるくなってきたら、その都度水をとりかえる方法をおすすめします。



ミカド珈琲の焙煎士が「水冷」をおすすめする理由

アイスコーヒーを淹れる方法にも色々ありますが、ご自宅で淹れる場合ミカド珈琲は「水冷」を推奨しています。

①徐々に冷ます「水冷」は、苦味がマイルドになり、より旨みを感じられる味になります。

②アイスコーヒー＝苦いだけのイメージとは違った、ミカド珈琲独自のおいしさを引き出すため、「水冷」の方式を推奨しているのです。

さあ、今年の夏はミカド珈琲の焙煎士がおすすめする「水冷」で淹れたアイスコーヒーをご家庭でも是非お試しください。