

スローなコーヒータイムを楽しむための 1.2.3.4

Step 0 コーヒーをおいしくいれるポイント【ペーパードリップ 編】

粉とお湯の分量をはかること & お湯と一緒に愛情もそそぐこと！

コーヒーの粉【1杯：10g 2杯：16g 3杯：23g】

【1杯あたり：150cc】で計算します。

* 粉の分量を量るときに、最初はハカリではかってみましょう。

コーヒーは焙煎度合い（豆の煎り具合）によって重さが変わります。

* ミルで挽く時は中細挽きで



Step 1 コーヒーをいれる道具たちを用意しましょう！

ロト（ドリッパー） サーバー ハカリ

ドリップポット（細くお湯をそそげるものがあればベターですがやかんでもOK!）

* コーヒーをいれる杯数とロトとサーバーのサイズを合わせます

もしコーヒーと一緒に楽しむスイーツがあったら、用意しておきます。

どのコーヒーに合うかを想像しながらコーヒーを選ぶと... 楽しいですよ！

Step 2 ペーパーフィルターをセットし、コーヒー粉を入れよう！

ドリップポットを火にかけているあいだに、ロトにフィルターをセットし、コーヒー粉を杯数分入れて、少しゆすって表面が平らになるようにします。

Step 3 粉全体に少量、お湯を含ませよう！

まずサーバー内に数滴落ちる程度のお湯を入れます。粉の中央部から細く静かに湯をのせるように。

* 抽出に適当な温度は90前後、沸騰させたお湯をポットに移し代えるなどして少し冷まします。

Step 4 むらしの時間をおこう！

むれて粉全体がふくらむ状態になるまで約20~30秒（1杯立ての場合の目安）待ちます。

* コクが欲しい方は約40~45秒お待ち下さい

Step 5 残りの湯を静かに注ごう！

粉全体に湯が行きわたるよう、中心部から周辺部へ円をえがくように、ゆっくりとそそいで下さい。

* お湯をそそぐことで、コーヒーの粉がドリッパーのふちに広がって付着し壁を形成します。

その壁にお湯はかけません（コーヒーをろ過せずにお湯が落ちてしまいます）。

END 抽出完了！

コーヒー（恋）が冷めないうちにおいしく召し上がれ！

Etc. その他

* 長期保存される場合は、冷凍庫がオススメ。におい移りを防ぐため、口はしっかりとしばって。