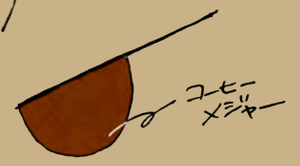
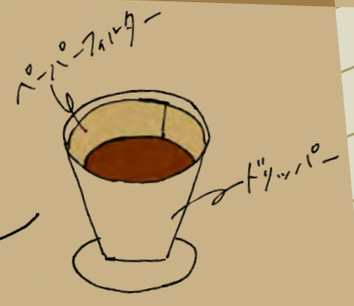
Step 1

コーヒーメジャーで
1杯(10g)を量りましょう。



お湯は沸騰したものを常温のポットに移し替えましょう。どの焙煎度合でも無理なく淹れられる温度(80〜90°C)が作れます。

Step 2



粉はゆすって平らにします。

Step 3

Point

この時下のカップにコーヒー液が落ちないようにできるだけ注意しましょう。
なおかつ表面に粉っぽさが残らないように
ここが一番のポイントです。

粉にぴったりの量の
お湯を注ぎ30秒 待ちましょう。

Step 4

30秒経ったらお湯を注ぎましょう。

ゆっくりと満遍なく「の」の
字を描くのがオススメです。

Point

気をつけて！
ペーパーのふちにお湯を
当てないようにします。
お湯だけが滑って落ちて
しまいます。

Step 5

・カップ
・サーバー
に注ぎたい量を注いだら
完成です。

Point

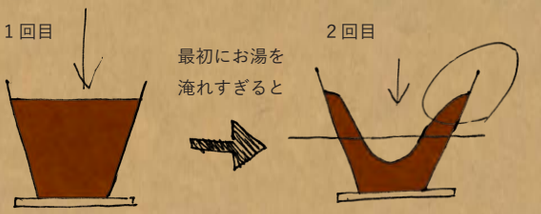
注湯時間に注意しましょう！
カップ1杯(サーバー1目盛り)
何秒で注ぐかがポイントです。

❶30秒くらい ―――― あっさりした味
❷45秒くらい ―――― バランスのとれた濃度
❸60秒くらい ―――― しっかり濃い味

落ちる時間で濃さが変わります。

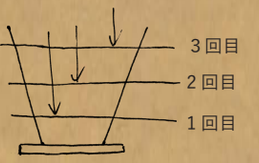
さらに美味しく入れるポイント

1 お湯は少しずつ



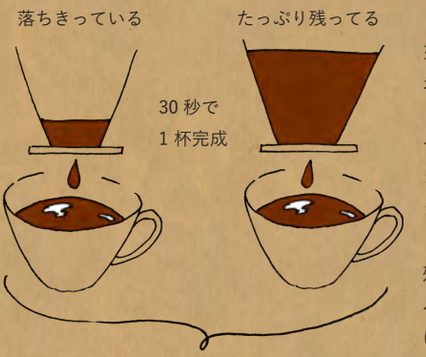
最初にお湯を
淹れすぎると

次にお湯を注ぐとき
残った粉のこの部分の美味しさがカップに入りません。



※お湯は少しずつ注ぎながら
水位を持ち上げていきましょう。

2 同じ時間でも濃さが変わる



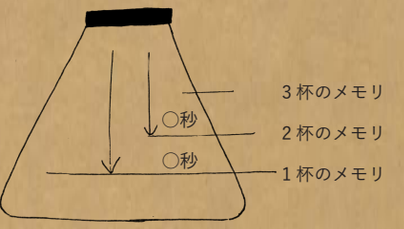
同じ時間で淹れても**味が違う！**

※ドリッパーの中のお湯の残る量で、同じ時間で淹れ終わっても、コーヒーの濃さは変わります。
コーヒーは常に落とし切るか、同じ量を残してカップ(サーバー)から外すようにしましょう。

3 複数杯コーヒーを淹れる時

コーヒーメジャーで
1杯(8g)の量を人数
分量りましょう。

2人分なら 16g
3人分なら 24g
4人分なら 32g



※1杯出しの時の好きな濃さを参考にしてお湯を注ぎ、1メモリを通過してください。1杯分(10g)淹れる時よりも少しだけ早く注いであげると、味を作りやすいと思います。