



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



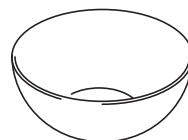
好みのグラス



アイスコーヒー
【粉】中挽き(注1)



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(注1)

必要な分量

人数	珈琲(粉)	抽出目安量	抽出時間目安	(注2)
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)弊社の「アイスコーヒー」(裏面)には中挽きと表記されておりますが、アイスコーヒー用に適したおすすめの挽き方です。
(注2)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。

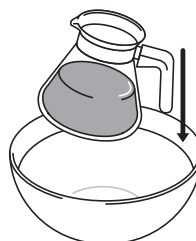
①「アイスコーヒー」(粉)を準備。



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、その都度水を取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様々ありますが、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。