

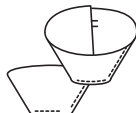


ミカド珈琲がオススメする おいしいコーヒーの淹れ方 (ハンドドリップ)

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。

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。

③ドリッパーをゆすって
表面を平らにします。



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。



※一面が膨らむ程度に注ぎます。

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。



※【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。



以下⑥⑦繰り返し

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
注ぎいれて出来上がりです。





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



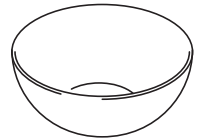
好みのグラス



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

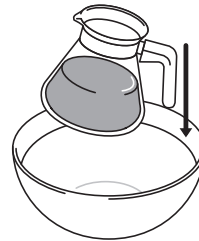
中挽き(注1)

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。