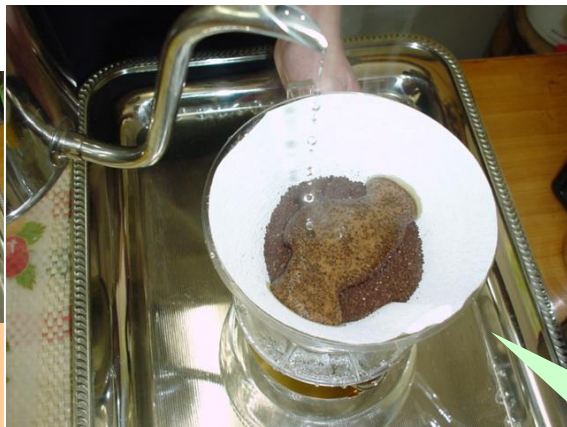


おいしいコーヒーの入れ方：ハンドドリップ

カフェオールでは、コーノ式の器具をおすすめしています
円錐形・底の穴がひとつ 味と香りを逃がさない



①折しろを折って
ドリッパーにセットする。
粉を入れたら、トントンと
軽くゆすって
粉の表面をならす。



② 粉の中心から全体にお湯を雨だ
れのようにポトポトと落とす。

③ 粉全体にお湯がしみわた
ったら、粉がふくらみ始め
ます。やがてフィルターの
下から、コーヒー液が、ポ
トンと落ちてきます。

粉にお湯をしみわたらせ
ることで、コーヒーのおい
さを抽出しやすくなる



むらしタイム
ふわふわ30秒

④ したらお湯を注ぐのをやめる。
そうすると粉全体がお湯でふや
かされて、ふんわりふくらんできます。
そのふくらんでいくのを見ながら
30秒ほど待ちます。
ふくらみが頂点に達するすこし前を
見きわめたら



⑤ 粉の真ん中をめがけて、お湯を一気に太く、
ゆっくり、円を描くつもりで 力強く入れて
いく。
(500円玉くらいの大きさの円です)
(はじめにはかけないように！)
人数分の半分を抽出するまで注ぎ続ける。

⑥ 抽出量
の半分にな
ったら、
いったん
お湯を
注ぐのを
止め、

粉が
すこし沈んだら
次のお湯を
つぎ足す。



⑦ 同じように
とぎれないように、
目標量まで注ぐ。



⑧ 人数分たまったら
ドリッパーをはずし
てしまう。