

コーヒーメーカーで淹れる
(例：4杯分)



1 コーヒーメーカーを用意します。

※写真はカリタ ET-102。このコーヒーメーカーは価格もお手頃でおすすめです。ポットとドリッパーが分かれていますのでケトルがあればハンドドリップの際にも使用できます。



2 タンクに水を入れる。ホットのメモリの4杯分のところまで。

※使用されるコーヒーメーカーに合わせてください。



3 ドリッパーをセットします。(写真は5番を4杯分なので28g)

※5番は弊社販売のオリジナルブレンド「贅沢なコクと香り：5番」のことです。豆の分量はホームページの珈琲の淹れ方を参照。



4あとはスイッチをONにするだけです。が、ここでワンポイント。

※下記のPoint欄参照。



5どばっ、どばっ、とシャワー式のお湯がでます。



6タンクの水がなくなると、最後はシュシューと蒸気になります。



7きっちり4杯分まで出ます。



8出来上がり。

Point

④のスイッチをONにした後、少しするとシャワーのようにお湯が出てきます。ドリッパー、もしくはポットごと左右に回転させたりして、珈琲豆全体にお湯がいきわたるようにします。全体にお湯がかかったら、一度スイッチをOFFにし30秒ほど待ちます。(コーヒーメーカーでハンドドリップのように蒸らしの時間を作ってあげる)その後、もう一度スイッチをONにし、タンクの水がなくなるまで待つ。

⑧の出来上がりですが、もともとポットを置くところはONになっている間はポットに落ちた珈琲が冷めないように熱いので、そのまま保温で使えると思われるかもしれませんが、できれば飲むだけを作りましょう。そのまま置いておくと煮詰まって珈琲の味が変わってしまいます。それでも一度に多く作りたい場合はスイッチを切り、酸化を防ぐためにラップをしてください。冷めた珈琲はお鍋で煮立つ手前(鍋のフチでシュシューと言うぐらい)で温めれば美味しくいただけます。(さすがに香りは落ちますが弊社の珈琲は3~4時間経っても美味しく飲んでいただけると思います)本当に美味しい珈琲は冷めても美味しいです。



Buttonya