

半割り という淹れ方 (例：4杯分)



ドリッパーに珈琲を入れる。
(写真は2番を4杯分なので28g)

1

※2番は弊社販売のオリジナルブレンド
「なめらかなコクと深み：2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。



1投目（蒸らし）湯を細く置くような
気持ちでゆっくりと注ぎます。

2

※蒸らす時間によっても珈琲の味は変わります。



2投目で2杯分のメモリまで抽出。
2杯分を抽出できたら、速やかに
ドリッパーをはずす。

3

※4杯分の豆の量で2杯分だけ抽出。



4杯分のメモリまでお湯を注ぐ。

4

※残り半分はおゆで割る。



出来上がり。

5

味がマイルドに仕上がります。

半割抽出 Q&A

Q：4杯分で2杯しか抽出しないのはもったいないのでは？また、薄くなってしまわないのでは？

A：いえいえ、珈琲の抽出は最初に濃く抽出し、だんだん薄くなっていきますので濃く出た分を薄める感じになります。
しっかりと珈琲の香と味を楽しめます。濃縮2倍の素麺つゆみたいに思ってください。

Q：この淹れ方でさらにしっかりした味にしたいんだけど？

A：8g×杯数(杯数分を引かない。4杯なら28gにしないで32g)で淹れてみて下さい、もしくは10gで淹れてみてください。
このあたりの分量は好みになりますので、何度か試して自分に合う味を見つけてみてください。



Buttonya