

水出し珈琲 (M-式) ハリオ フィルターインボトル

※M-式は弊社の水出し珈琲の品名です。
ハリオさんのフィルターインボトルの場合なら
60gに対して650mlの水（ミネラルウォーター）
8時間出しがおすすめです。
水出しの専用ブレンドを作ってから、いかにこの
道具で分かりやすく美味しく作れるかの
実験を繰り返しました。

1



フィルターに珈琲（60g）を入れて
しっかりと蓋を閉める。

※説明書やネットでは55gで700mlと書かれてい
ることが多いですが、珈琲によっても違いますので、
自分にあった分量を見つけてください。

2



フィルターを振る。すると表面に微粉末が
出てくるので、払い落とす。これを数回
繰り返す。

※この手順はなくてもいいですが、この手間をかける
と、出来上がり時、底に微粉末がいさるので抑えれます。
結構強めに振ってください。

3



ボトルにセットする。

4



軟水のミネラルウォーターを650ml注ぎ
ます。（常温）

5



もともとすぐ分かりづらいのですが、
ボトルについている四角のマークの
一番上が約650mlです。

※説明書ではこの位置は750mlと書かれていますが、
フィルターをセットしている分かさ増しするので
スケールで測ると約650~660mlになります。

6



少し左右に振ってから冷蔵庫へ入れます。
8時間後に出来上がり。

Point：常温で作るとより深味のある水出し珈琲が作れます。

※時間は実際に飲んでみてもから10時間、12時間と
好みの時間を見つけてください。

7



中のフィルターを取り外して完成。
珈琲そのものの甘さと酸味をお楽しみ
ください。

8



中のフィルターを取り外して完成。
珈琲そのものの甘さと酸味をお楽しみ
ください。

水出し珈琲について

インターネット、YouTube などでは中細挽きで書かれてい
ることが多いですが、弊社では細挽きとなります。
ホット用の珈琲やアイス用の珈琲を水出しにするのではなく、水出し用に専用ブレンドを作りました。

②の微粉末処理をしないとボトルの底にいさるので、気になる場合は出来上がった後にドリッパーにペーパーフィルターを
セットして一度通していただくとよりクリアになります。

水出し珈琲は「アイスコーヒー」というわけではございません。**水で抽出した珈琲です。**

アイスで飲む場合は、そのままコップに入れて飲んでください。（氷はお好みで）

ホットで飲む場合は、手鍋などに移して温めて飲んでください。（沸騰させないように注意してください）

水出しは蒸らしをしないので香りも凝縮されています。温めた時に香りが広がります。

アイスコーヒーとホットコーヒーで違った味をお楽しみいただけます。



Buttonya