

水出し珈琲 (M-式)

パックの場合

※M-式は弊社の水出し珈琲の品名です。
水出し珈琲をパックで作る手順です。
写真ではハリオのフィルターインボトルを使用していますが
ガラス製のピッチャーで構いません。
ピッチャーの場合は密閉するために、冷やす際にはラップを
巻いて輪ゴムで止めていただくと思います。

1



水出し珈琲パック (60g) を準備する。

※弊社水出し用パックは一袋が約 60g です。

2



パックをボトル (ピッチャー) に入れます。

※説明ではハリオフィルターインボトルを使用して
いますが、ガラスのピッチャーならどのようなもの
でも構いません。

3



軟水のミネラルウォーターを 650ml 注ぎ
ます。(常温)

4



Point

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。

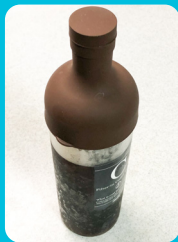
Point : 常温で作るとより深味のある水出し珈琲が作れます。

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



ピッチャーの場合はこのように
ラップをして輪ゴムで止めてください。

5



出来上がったら、ボトル (ピッチャー)
からパックを出してください。

6



水出し珈琲の出来上がりです。

7



甘味と酸味が絶妙で私は
ダークチョコのような味と言っ
ています。

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。

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)

アイスとホットでは違った味になりますので、2つの味をお楽しみいただけます。



Buttonya