



自家焙煎の店

珈琲香坊

こーひーこうぼう

コーヒーの美味しい淹れ方

珈琲香坊 長谷川です。

当店は2003年10月10日に福島県の矢祭町（やまつりまち）で産声を上げました。
コーヒー好きが高じて開いたお店です。

世界中の国から安心安全な誰がどのようにして作ったのかが分かるコーヒー豆を手に入れようと仲間を募って
共同で農家さんから直に仕入れています。

これまで、ガテマラ、コスタリカ、インドネシア、ブラジルへ出向き
現地の農家さん、輸出関係者の実情を見てきました。
彼ら、彼女らはとても真剣にコーヒー豆を作っています。
現地に行ってこのコーヒー豆を作るのにどれほどに時間と
労力が掛けられているかを見るにつれ、愛情さえ湧いてきます。

どうぞ、このコーヒー豆達を楽しんでやってください。
冷えても美味しいはずです。最初はお砂糖もミルクも何も入れず
ゆっくりと口の中で転がしてやってください。
徐々に冷えてくると香りが喉の奥から鼻に抜けてきます。
そして苦みが甘味に代わり、飲み込んだ後も余韻を楽しめると
おもいます。

お飲みになりましたら、ぜひご感想をお聞かせください。
楽しみに待っています。

それでは、コーヒーを淹れてみましょう。

用意するもの

- 1、コーヒー豆（出来れば直前に挽きましょう）
- 2、コーヒーカップ
- 3、ドリッパー（コーノ式）
- 4、紙フィルター（コーノ一式）
- 5、サーバー（コーヒーの入れ物）
1杯淹れなら直接カップへもOK
- 6、ドリップポット（急須でもOK）

使う豆の量

浅煎りと深煎りでは深入りの方が浅煎りの方が味が出やすいので、使う豆の量を調整します。

	1人前	2人前	3人前
浅煎り	14 g	24 g	34 g
中煎り	18 g	29 g	40 g
深煎り	22 g	34 g	46 g
深深煎り	22 g	34 g	46 g

* 一般の喫茶店で使われる量より多いです

* カップは150ccを目安にしています。

* ドリップポットは先が細くて注ぎやすいものを使用しましょう

* コーヒー豆は挽き方は、中挽きです

* カップ、サーバー、ポット等は良く暖めておきましょう

では、いよいよコーヒーを淹れましょう。

次のページへ

《ではいよいよ始めましょう》

- 1) まず、コーヒー豆をフィルターにセットします。
* コーヒー豆は挽き方は、中挽きです
フィルターをドリッパーにセットしたら、
フィルターにコーヒーの粉をセットします。
そしてサーバーに載せます。
一人前ならドリッパーを直接カップにセットしても
OKです
- 2) 水から沸騰させたお湯を、ドリップポットに注ぎます。
沸かしっぱなしのお湯は美味しくありませんので
出来ればお水から沸かしましょう
- 3) まず、粉の真ん中にお湯を静かに注ぎます。
高いところからお湯を落とすと、コーヒー豆が崩れて
しまいます。
コーヒーの粉のすぐ近くまで、ポットの注ぎ口を
持っていきましょう。
注ぐお湯の量は、最初は垂らす程度です。
しっかりとお湯をコーヒー豆に染みこませてください
お湯を入れる場所は、コーヒーの粉の真ん中くらい
500円玉くらいの大きさの中に入れてください。
端の方（フィルター側）にはお湯がかからないように！
お湯がコーヒーの粉の中ではなく、フィルターを伝って
外に逃げてしまいます。コーヒーになりませんよ。
7-9用間隔くらいで、3-4回くらいに分けてお湯を
注ぎます。そこで初めてフィルターの底からコーヒーの
一滴目が落ちてきます。（ここが一番大事！！）
- 4) 一滴目が落ちたら3-4秒間隔でポタッポタッとコーヒー
が落ちてくるように少しずつお湯を注ぎ、濃い珈琲を
自分の出したい量の3分の1程度抽出します。
(150ccなら40-50ccくらい)

- 5) あとは、お湯が減った分だけ、足していきます。
お湯を差すと粉が膨らんで、お湯が抜けていくと粉が沈んで行きます。陥没する前に次のお湯を差しましょう。残りの3分の2ではじめの3分の1を薄めるつもりでお湯を差していきます。
- 6) 膨らむと気持ちが良いですが、膨らむ豆が全て美味しいとは限りません。
冷凍庫に入った豆は冷えているので膨らみません。
よく膨らむのは焙煎したての水分が少なく豆の中にガスをたくさん抱えている豆です。
- 7) 自分の出したい量が出たら、まだドリッパーにお湯が残っていてもドリッパーをサーバーから外してください。最後の方は味も香りも良くありません。
日本茶や紅茶とは違いますね。
- 8) 最後にスプーンで軽く混ぜて、濃さを均一にします。
出来上がりのコーヒーの濃さを決めるのは最初に出した濃いコーヒーをどこまで延ばして薄くするかです。

これで、出来上がりです。だいたい3-4分くらいです。
時間をおかないで早めに飲みましょう。
ポットのお湯の温度は90℃前後が適しています。
沸騰している湯をドリップポットに移しても、
やかんの火を消して1~3分しても、だいたいその位の温度になってます。

これであなたもコーヒーマスターです！！
上手くいかなくても大丈夫！ 練習練習♪

コーヒー豆の保存方法

コーヒー豆が嫌うのは、湿気と高温と紫外線です。
湿度紫外線は密封容器かビニール袋等で防げます。
高温は、涼しいところに置けば大丈夫ですね。

コーヒーミルをお持ちの方は、豆のままで保存してください、
お届けしてから2週間以内に飲みきるのであれば、
涼しいところに置いておけば大丈夫です。
それ以上保存するなら、お届けした袋ごとジップロックに
入れて、出来るだけ中の空気を抜いて、冷凍庫に入れてくだ
解凍は不要です。凍りません。

粉で保存の場合は、3日以内であればそのまま
涼しいところに置いておけば大丈夫です。
香りは飛びますが味は持ちます。
それ以上保存するなら、豆と同様にジップロックに入れて
出来るだけ中の空気を抜いて冷凍庫に入れてください。

冷凍庫に入れたコーヒー豆（粉）は冷えていますので
コーヒーを淹れるときに庫外に出すと結露します。
出来るだけ早く庫内に戻しましょう。

冷えたコーヒー豆（粉）はお湯をさしても膨らみませんが
おいしさは持ちます。
出来るだけお早めにお飲みください。

◆コーヒーの雑学◆

コーヒーはエチオピアから全世界に広がりました。

このコーヒー豆が現在お店でよく飲まれているアラビカ種です。

もう一つのカネフォラ種は、セネガル近隣が原産地です。

カネフォラ種は病気に強く、カフェイン含有量がアラビカ種の2倍程度あります。

この品種は主に、缶コーヒー、インスタントコーヒー用に栽培されています。

つまりこの2つは、全く品種の違う豆ということになります。

アラビカ種の中にはいくつかの品種があります。

ブルボン種、ティピカ種、カツーラ種、ムンドノーボ種etc

品種によって味も違います。日本のお米を考えると分かりやすいでしょうか？

ですので、ブラジルという品種はありませんし、ガテマラという品種も存在しません。意外でしょ？

ガテマラのサンタカタリナ農園の標高1800m付近で作ったブルボン種という言い方になります。

ではなぜ、ブラジルという言い方が定着したのか？

昔は個人売買という習慣がなかったので、地区ごとに混ぜていた為です。矢祭のお米を農協さんが集めて矢祭産として販売するのと同じです。

近年になってインターネットが発達し、個人農家が消費者に対して自分の自慢のコーヒー豆を売買することが可能になりました。

こうして、農家さんこだわりのコーヒー豆が直に手に入るようになったわけです。もちろん美味しいものを作らなければ売れないと競争も激しくなったわけです。

安心安全は当たり前、その上に立っていかに個性的なコーヒー豆を生産するか？がコーヒーを作っている人にとっての最大の楽しみになっています。



TEL 0247-34-1131

HP: www.ko-hi-koubou.com

福島県東白川郡矢祭町小田川

字中山17-1

OPEN 10:00am-19:00pm

定休日: 毎週水曜日 +

月最終木曜日

