

水出しコーヒーの作り方

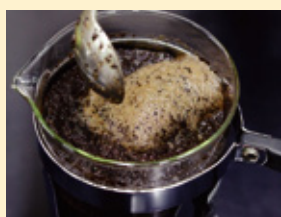
◎準備するもの

- コーヒープレス1.0Lサイズ(1.0L入る容器であれば冷水筒でも可)
- アイスコーヒー用の粉(中挽き)90g ●水(900cc) ●スプーン ●ドリッパー
- ペーパーフィルター●ラップ ※粉と水の比率は1:10です

- ①材料を計量し、用意します。
②コーヒーの粉全量をプレスに入れ、水を全量プレスに注ぐ。※1
③スプーンで刺すようにして上に浮いた粉と水をなじませる。※2



- ④プレス上部にラップでフタをし、常温で約8時間以上おく。※3
⑤ラップを外し、スプーンで表面を少し馴染ませる(泡が出ます)。
⑥ペーパーで濾す。※4



- ⑦冷蔵庫で冷やすか、氷の入ったグラスに注ぎ急冷して完成。



- ※1 粉全体に水がかかるようにする。
- ※2 この工程を省くと柔らかい風味になります。
- ※3 冷蔵庫にいられておくと、すっきりとした味わいになります。
- ※4 下部にたまっている粉が浮いてこないように静かに濾します。ドリッパーの種類により風味がやや異なります。写真のようなウェーブドリッパーを使用すると、まるやかな仕上がりになります。カリタの一般的なドリッパーを使用すると、切れのある仕上がりになります。

コーヒープレスで淹れるアイスコーヒーの作り方

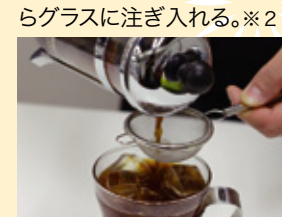
◎準備するもの

- コーヒープレス0.35Lサイズ(一人用)
- アイスコーヒー用ブレンド(中挽き)16g~19g(お好みで調整) ●熱湯(200cc)
- 氷(20g×8個) ●メジャーカップ ●耐熱グラス(約300cc用) ●茶こし ●マドラー
- *ミルク、ガムシロップを入れず、すっきり召し上がりたい方は16gをお勧めします。 *ミルク、ガムシロップをたっぷり入れる方は19gをお勧めいたします。 *お好みに合わせてコーヒーの使用量は調節してください。

- ①材料を計量し、用意します。
②コーヒーの粉全量をプレスに入れ、タイマーを4分にセットする。
③メジャーカップで熱湯を200cc計量し、全量プレスに入れる。※1



- ④蓋をする。プランジャーを液体表面まで押し下げる。
⑤お湯を注ぎ入れる瞬間から時間を計り、4分経過後らプランジャーを押し下げる。
⑥用意した氷を耐熱グラスに全量入れ、でき上がったコーヒーを茶こしで濾しながらグラスに注ぎ入れる。※2



- ⑦グラスの中のコーヒーが全体に冷えるまで、マドラーでかき混ぜる。
⑧氷が解け、少なくなった場合は氷を1~2個加えて完成。



- ※1 粉の鮮度が良い場合、粉が大きく膨らむため、2回に分けてお湯を入れると、粉とお湯がなじみやすいです。
- ※2 コーヒーを氷にあてながら注ぎ入れることで急冷し、澄んだ味のコーヒーに仕上がります。