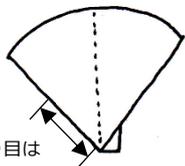
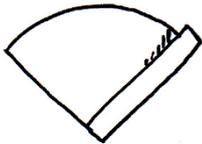


# 松屋式ドリップで珈琲を淹れる

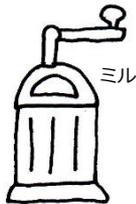
少しだけ手間がかかりますが、とても良い味です。ぜひ、お試しください！

抽出方法	松屋式ドリップ
挽き方	粗挽き
豆の量	1人前 約10g
ドリッパー	松屋式 金枠ドリッパー

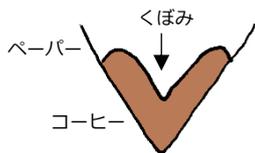
ミシン目に沿って折り曲げる



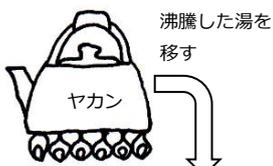
折り目は半分まで



コーヒー豆を挽いて粉にする



くぼみ  
コーヒー



沸騰した湯を移す

細口ポットへ



サーバー

## 1. ペーパーを準備する

ペーパーは漂白タイプを使います。ペーパーのミシン目（のりしる部分）に沿って折り曲げます。ペーパーを開いてミシン部分と反対側の折り目を合わせます。円錐の先端をつまみ、先端から半分まで折り目を付けます。ペーパーを開いて金枠ドリッパーにセットします。

## 2. 粉に穴を掘る

コーヒー豆を1人前、約10gで計量して、ミルで粗挽きの粉にします。金枠ドリッパーに粉を入れて、真ん中に穴を掘ります。スプーンの背を粉の中心からペーパーに沿わせて、粉を持ち上げるようにして広げると、均一なくぼみができます。

## 3. お湯を注す

お湯はヤカンで1回沸騰したものを細口ポットに移すと85～90℃のお湯が完成します。お湯を粉の中心にできるだけ細く注し、サーバーにコーヒーが落ち始めたら、濡れた粉の円より外側に円を描くようにゆっくりお湯を注していきます。お湯が粉全体に行き渡ったらお湯を注すのを止めます。

## 4. 蒸らす



フタをして3分～5分ほど蒸らします。この長い蒸らしが、良い香味のポイントです。

## 5. 抽出する



コーヒーが落ち始めるまでは同じ大きさの円



コーヒーが落ち始めたら中心から渦巻き



粉の縁に達したら中心に戻る

蒸らしが終わったら、粉の中心と粉の縁の中間に同じ大きさの円を描くようにお湯を注し続けます。

サーバーにコーヒーが落ち始めたら中心から外側へ渦巻きを描くようにゆっくりと万遍なくお湯を注します。

粉の縁に達したら中心に戻ります。再び、外側に向かって渦巻きを描くようにお湯を注します。サーバーにコーヒーが人数分の約半分の量まで落ちたら注湯はストップです。

抽出完了

人数分の半分



このくらいで、コーヒーのおいしいと感じる成分は抽出されています。後に出てくるのは、いや～な雑味やえぐみなどです。

## 6. お湯をたす



お湯でコーヒーを人数分の量にします。濃さは、お好みで湯量を調整してください。

スプーン等でよくかき混ぜて、カップに注いで出来上がりです。



自家焙煎珈琲豆 かりおもん

〒426-0087 藤枝市羽羽町 3-17-3

TEL. 090-2633-7342

<https://www.kariomon.com>