

Drip\$ de 松屋式

Drip\$ 20g のレシピです。

松屋式用の粗挽き珈琲粉 20g を使います。

1. 穴を掘る



スプーンの背を中心からペーパーに沿わせ、粉を持ち上げるようにして、均一に広げていきます。
パーティーハット(三角帽子)を逆さにした状態に粉をセットします。

2. 湯を入れる



沸騰した湯、または98℃以上で保温された電気ポットの湯を、Drip\$にこぼれない程度まで入れます。

湯温が低いと成分を抽出できません。

高温の湯を使いましょう。

3. 湯を注す



粉の中心に、湯を注ぎ続けます。

珈琲が落ち始めたら、濡れた粉の円より外側に円を描くよう、ゆっくり湯を注していきます。(時計回り)

決して濡れた粉に戻って湯をかけないように。

湯が全体に行き渡ったら注湯を止めます。

4. 蒸らす



フタをして 3 分蒸らします。

この長い蒸らしが、しっかりとした香味となるポイントです。

5. 抽出する



①珈琲が落ち始めるまでは同じ大きさの円

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

②珈琲が落ち始めたら中心から渦巻き

珈琲が落ち始めたら、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湯を注します。端に到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湯を注します。

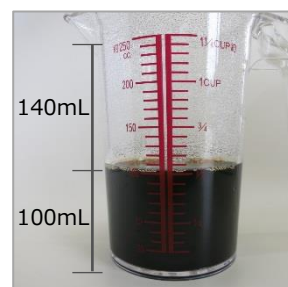
③これを珈琲が 100mL になるまで繰り返す

珈琲の美味しいと感じる成分は、100mL で既に抽出されています。

6. 湯で薄める

基本は、140mL の湯で薄めます。

濃さは、お好みで湯量を調整してください。



7. かき混ぜる

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 静岡県藤枝市音羽町 3-17-3

TEL. 090-2633-7342

<https://www.kariomon.com>