

美味しいコーヒーの淹れ方

◎抽出の目安（ペーパードリップの場合）

1杯（150cc）あたり 10g の粉を使います。

2分ほどで抽出してみましょう。

杯数を増やす時には 8g ずつ粉をプラスします。

濃さが欲しい時は 1杯あたりに 2g をプラスしてみましょう。

◎淹れ方のコツ

お湯の温度が高いと鮮やかなフレーバーを感じられます。

少し低めの温度ですとマイルドな風味になります。

粉の量が少なめですと繊細な味わいが楽しめます。

粉の量を多くすると力強いテイストを楽しめます。



猿田彦珈琲では・・・

コーヒー豆の煎り具合によって粉の分量や抽出時間を変えています。

*深煎りの場合（ex. 猿田彦フレンチ）

200g の抽出に 23g 使用します。時間もたっぷり 3分。

こうすることでしっかりビターで豊かなボディ感を表現しています。

*中深煎りの場合（ex. 恵比寿ブレンド）

200g の抽出に 17g 使用します。抽出時間は 2分 15秒
を目安に。

バランス感が大切なので抽出成分を豊かに、
でもたっぷりすぎない感覚を目指しています。

*中煎りの場合（ex. JEDI シリーズなど）

200g の抽出に 16g 使用します。抽出時間は 1分 45秒。

クリーンで軽やか、フルーティな感覚を目指します。
あまり重たくなならないようにフレーバーを意識して。



オンラインショップ → <http://shop.sarutahiko.co>