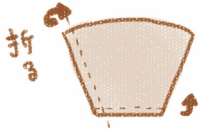
# おいしいコーヒーの入れ方

（おすすめはペーパードリップです）

入れる前に豆を必要分のみ常温に戻しておきましょう

①サーバーとカップをお湯で温めておきましょう。
（温めに使ったお湯は④と⑨の前に捨てます。）

②フィルターをセットしたドリッパーに、粉を分量分入れ
揺すって平らにしておきます。






分量目安(1杯)
豆約8〜10g
お湯130〜150cc

③沸騰したお湯をドリップポットに入れ(なければ急須でもok)
さらに75℃くらいまで冷まします。



④粉全体にお湯を置くように
少しずつ注ぎます。
(粉全体が湿り、
お湯が落ち始めたら注ぐのを止める)

⑤20秒ほど蒸らし、
お湯を粉全体に染み込ませます。
(粉の膨らみが終わるまで蒸らしてください)





⑥中心から『の』の字を書くように、
ゆっくりとお湯を注ぎ、
端を1〜2cm程残しながら中心に戻ります。
(この時端まで注ぎ、
土手を崩さないようにしてください。)

⑦一度注ぎ、
お湯が少し落ちるのを待ちます。
全てが落ちきらないうちに
⑥を繰り返します。




⑧コーヒーが目盛りまで達しましたら
ドリッパーを外します。
最後はお湯が落ちきる前に
ドリッパーを外してください。
上に出る泡は灰汁と同じです。
入ると味が落ちてしまいます。

⑨美味しいコーヒーのできあがり！
軽く撹拌し、
温めたカップに注ぎいただきます。

