

COFFEE STAND

NEIGHBORHOOD COFFEE BREWING AT HOME



coffee echoU

目次

コーヒーのある生活を趣味に.....3

初めに3

あなたの好きなコーヒーは？.....4

1. 焙煎4

2. 産地・品種・精製方法.....4

3. 使う道具.....5

抽出の6つのコツ・ポイント.....6

どうしても！おうちで揃えて欲しいもの6

コーヒーレシピ表.....7

1杯用7

2杯用7

趣味を掘り下げよう！.....8

よりこだわりたいあなたに！8



コーヒーのある生活を趣味に

初めに

最近、日常的にコーヒーを飲む方が増えました。東京を始め、各地域の至る所に点在するコーヒーショップ。美味しいコーヒーを飲むのはもちろんですが、心落ち着く空間でのリフレッシュや仲の良いスタッフの顔を見に行く、友達との待ち合わせ等用途は様々。

...けど、お家で飲むコーヒーはどうでしょうか？

「美味しく淹れるのが難しい」

◎方法さえ分かれば誰でも簡単に淹れられます。

「そんな時間がない...」

◎あなたが携帯を見る時間を**10分**ください。

「出す人がいない」

◎あなた自身が自分で淹れたコーヒーを楽しめます

趣味というものは簡単なものもあれば、難しいものもありますね。コーヒーは最初の入口が少しハードルの高いものに見られがちですが、本当はとても自由で楽しくて、知れば知るほどに奥深く、また単純にあなたの身も心もほっこりさせてくれるんです。



あなたの好きなコーヒーは？

コーヒーの世界は広いです。正解、高い技術、それはこの際プロに任せて自分の楽しめるコーヒーの旅をしましょう。ここでは簡単にその違いのポイントを紹介。

1. 焙煎

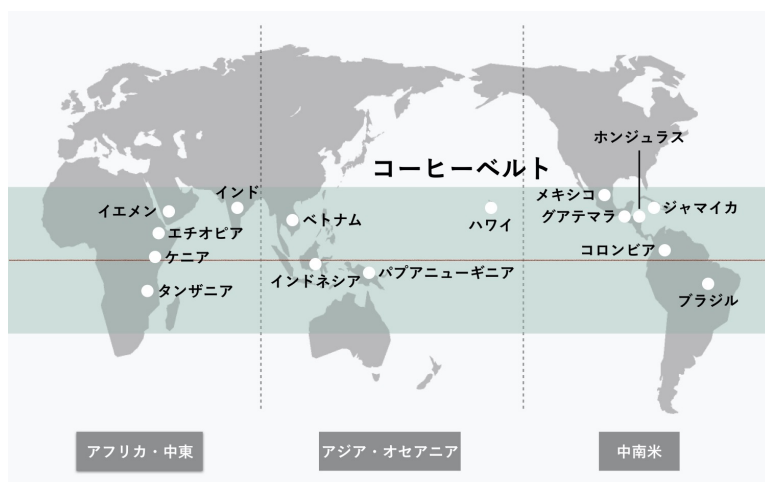
コーヒーは焙煎度合いで味わいに大きな差が出ます。深いとやっぱり苦め。浅ければサッパリ軽めが基本。

COFFEE ROASTS



2. 産地・品種・精製方法

コーヒーは採れる品種、場所や処理によってもそれぞれの個性があります。話すと長くなるのでざっくりこんな場所で採れますよ！



3. 使う道具

コーヒーを淹れる道具は各自で様々。最先端のデジタル機器もあれば、アナログなものも。好みで構いませんが、これだけは外せない！というのは後程紹介します。

1. 円錐型ドリッパー

HARIO V60を代表に中央に大きな穴の開いたタイプ
コントロール出来る範囲が大きいマニュアル車のよう

2. ウェーブ型ドリッパー

カリタから発売されていてフィルターの形状が独特。日本以上に世界での定評が高い印象。そして見た目がなんともオシャレ。

3. 台形型ドリッパー(1つ穴, 3つ穴)

古くよりコーヒーラバーに愛用されているドリッパー。メリタの1つ穴はお湯の抜け道が細く少ないのでゆっくりとお湯が抜けて濃さが増し、3つ穴はそれに比べて少しスッキリした印象に。

4. フレンチプレス

紙のフィルターを使わず、液体と粉が直に触れることでコーヒーのオイルを直に味わえる器具。淹れるのは楽でも片付けが少しだけ面倒なのが玉に瑕...

5. デルターコーヒープレス

新気鋭の抽出器具。浅煎りコーヒーに使用すると、プロの淹れた様な透明感
抜群の美しいコーヒーが手軽に楽しめます。価格が比較的安いのもポイント。

6. コーヒーメーカー(モカマスター)

オランダ発のコーヒーメーカーで世界中にプロアマ問わず愛用者多数。少し濃度高めなコーヒーを楽しめて抽出もシンプル！早い！！そしてオシャレ！！！

7. モカエクスプレス(直火式エスプレッソメーカー)

イタリアの古くより愛されるトラディショナルなコーヒー抽出器具。アナログだけど、そこが愛らしい。洗剤の使用禁止は暗黙のルール。寒い日の朝、かじかむ手を抑えながら淹れた1杯のエスプレッソに熱々のお湯を注ぎ足したらアメリカーノの完成。ああドゥオーモの鐘の音が聞こえる。



抽出の6つのコツ・ポイント

① 豆の重さ	豆の体積は焙煎度合いにより変わるためスケール（秤）で計りましょう。
② お湯の重さ	適正な湯量を測るためにはサーバーの目盛りではなく、スケールの数値を信頼しましょう。
③ 抽出時間	いつでも同じ様な味を目指したければ、レシピに沿って時間を守りましょう。
④ 温度	温度が変わると濃度(味の感じ方)も大きく変わります。焙煎度合いに合わせた温度を保ちましょう。
⑤ 蒸らし	お湯をコーヒーの粉に素早く均等に行き渡らせ、効率よく抽出することで味が安定します。
⑥ 注ぎ方	心に染みる1杯のため、丁寧に湯を注いであげることが心掛けてみましょう。リラックス。



どうしても！おうちで揃えて欲しいもの



電動コーヒーミル

Coffee grinder



デジタルはかり

Digital scale

※タイマー付



電子ケトル

Digital Kettle



コーヒーレシピ表

1杯用

1杯用(出来上がり量: 約200ml)

コーヒー: 15g 湯量: 240g(ml) ドリッパー: V60(HARIO)

比率: 1:16(コーヒー: 水)※コーヒー1gに対して16倍のコーヒー

2杯用

2杯用(出来上がり量: 約415ml)

コーヒー: 26g 湯量: 480g(ml) ドリッパー: V60(HARIO)

比率: 1:18.5(コーヒー: 水)※コーヒー1gに対し約18倍のコーヒー

< 浅煎り～中煎り >

お湯の温度: 88℃～90℃ 挽き目: 中細挽き～細挽き

①80gのお湯を注いだらドリッパーを10回程、円を描くように揺らして(スピンさせ)水を含んだコーヒー粉に遠心力をかけ、50秒待つ。

※20秒までに粉全体に満遍なく湯を注ぐ

※その後すぐドリッパーを手で固定しながら5-10回、回転させる(緑の粉や中央のダマがなくなる様に)

②160gまで注ぎ足し1分30秒まで待つ

※粉全体に満遍なく注いだ際の時間が1分10秒迄に終わると◎

③更に240gまで注ぎ足し、水が落ち切ったら抽出完了。

※ドリッパーを5回～10回程回転させて粉全体を水と馴染ませる。

(※回転数は5回～10回程度を目安にコーヒーベッドがフラットに馴染む様に回す)

※3分で湯が落ちきるかどうかチェックしてみよう!

※落ちきった粉の表面が平らになっていると良いよ。

< 中煎り～深煎り >

お湯の温度: 90℃～92℃ 挽き目: 中挽き～中細挽き

①80gのお湯を注いだらドリッパーを10回程、円を描くように揺らして(スピンさせ)水を含んだコーヒー粉に遠心力をかけ、50秒待つ。

※20秒までに粉全体に満遍なく湯を注ぐ

※その後すぐドリッパーを手で固定しながら5-10回、回転させる(緑の粉や中央のダマがなくなる様に)

②160gまで注ぎ足し1分30秒まで待つ

※粉全体に満遍なく注いだ際の時間が1分10秒迄に終わると◎

③更に240gまで注ぎ足し、水が落ち切ったら抽出完了。

※ドリッパーを5回～10回程回転させて粉全体を水と馴染ませる。

(※回転数は5回～10回程度を目安にコーヒーベッドがフラットに馴染む様に回す)

※3分で湯が落ちきるかどうかチェックしてみよう!

※落ちきった粉の表面が平らになっていると良いよ。



趣味を掘り下げよう！

よりこだわりたいくなったアナタに！

◎オススメ 参考著書

「世界一美味しいコーヒーの淹れ方」

著: 井崎 英典 第15代ワールド・バリスタ・チャンピオン

◎オススメ コーヒー器具批評サイト

「Akatsukiya(アカツキヤ)」

URL検索: akatsukiya.com

◎どうしても！なオススメ器具

〈コーヒーミル〉

1. Kalita・ナイスカットG
2. Wilfa・Svart Aroma
3. フジロージャル・みるっこ

〈電子ケトル〉

1. HARIO・パワーケトル・ヴォーノ
2. 山善・電気ケトル・EGL-C1280
3. bonaVITA・1.0L

〈電子スケール〉

1. HARIO・V60メタルドリップスケール・VSTM-2000HSV
2. TIMEMORE・Black Mirror デジタルスケール
3. acaia・PEARL 2021