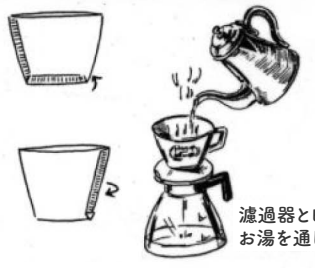
美味なる一杯をたてる

①

紙フィルターを使用

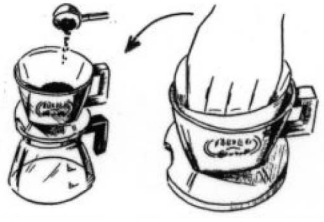


濾過器とビーカーにお湯を通して暖める

ペーパーの底とサイドを折る

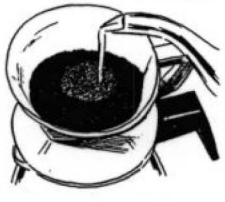
②

珈琲に立派な道具は不要！



定量の粉を入れる。　ペーパーをセットする。

③ 珈琲を蒸らす。



中央にお湯をのせるよう
丁寧に注ぐ

自然に染み込ませる

落差を出来るだけ小さく

全体がしめるまで注ぐ。

お湯の温度は 90～95度。
苦味が好きな方は95度
ソフトな気分の時は90度。

④ 珈琲はゆっくり膨らむ

お湯を吸った粉はゆっくり
ふくらみはじめる。
30秒間蒸らす。

エキス抽出の瞬間

フィルターにエキスがにじんで
一滴（真紅の深まりの極みで
ある黒の一滴）が落ちる。
ここまでくれば、美味しい淹れ方
はほぼ成功です！

⑤ さあ、ここから抽出です！

2回目の注湯は粉の中央
に静かにお湯を落とし、う
ずまき状に外へむかい、又
内側へ戻る。

中央から
外へうずまき

内側へもどる

⑥

コーヒー液が下へ落ち、膨らみが凹んでくるので、
お湯がなくならない内に次の注湯をする。

泡が大事

上に溜まった泡は、コーヒーのあくです。
下に落ちるのはエキス。

合わせたをエキスと混ぜない様、
泡が上に溜まっている状態で
コーヒーの定量をとり、左図の
状態でカップから外す。

勿体無いとは思わずに
このまま残りは捨てる。
ここが、美味しさのヒミツです。

珈琲は精神に休息を
そして、身体に力を与える。
珈琲は、それを求める人々の為に存在する。

「リヒト」珈琲標語より

失敗の原因と対策

水っぽい

（1）粉の量が足りない。
（2）粉の挽きが荒すぎる。
（3）お湯の注ぎが極端に早すぎる。
（4）少ない粉で珈琲液の取りすぎ。

注湯時のポイント

お湯の温度は、

★ソフトで甘いのが好きな時は、90度程度にする。
★苦味でカラッとしたい時は、95度程度にする。
★珈琲に熱湯を使うと、苦味が強く出て
味が暴れますので、注意です！

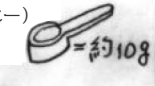
苦すぎる

（1）お湯の温度が高すぎる。
（2）粉が多すぎる。
（3）冷めた珈琲を温める時、沸騰させてしまった。
（4）粉の挽きが細かすぎる。

こくがない

（1）最初の注湯の後、十分な蒸らしがない。
（2）粗挽きの粉を使用した。

<参考>標準の珈琲量（ホットコーヒー）
メジャースプーン一杯



	粉	コーヒー液
一人分	8	130cc
二人分	8	260cc
三人分	8	390cc

粉はお好みで増減してください。

自家焙煎
シャコンヌ珈琲店
〒891-01 鹿児島市星ケ峯4-2-1
☎0992-65-6582（南日本銀行前）