

抽出のコツ ～よりおいしく頂くために～

●欠点豆がハンドピックされた、煎りたての新鮮なコーヒーを買い求めてください。(コーヒーは生き物、生鮮食品と同じように考えてください。煎りたてほど香りも高く、風味が豊かです。)

●購入されてから1週間～10日以内で使いきることをおすすめいたします。(開封後は密封容器に移し替え、冷暗所に保管してください。)

●良いコーヒーの味を、よりおいしく引き出す抽出器具を選ぶことも大切です。

おいしいコーヒー抽出の基本

●沸かしたての新鮮なお湯を使用しましょう。適正温度は82～83℃です。

●コーヒー粉の量は正確に。裏面の分量表を参照してください。また、使用器具にあった挽き方をしましょう。(ペーパーの場合は中挽き)

●抽出したコーヒーはガラスのサーバーでそのまま直火で加熱(沸騰はNGです)できます。その後はできるだけ早く飲みきりましょう。

※コーヒーメーカーを使う場合

手軽にコーヒーを楽しむにはコーヒーメーカーもおすすめです。コーヒーメーカーは、一度に飲みきる量を入れることが最大のコツ。時間がないときなど、つい大量に作りおきをしてしまいがちですが、おいしく飲むにはせいぜい15分間の保温が限界です。これ以上経過すると、かなりの水分が飛んで煮詰まり、不快なえぐみが出てきてしまうのです。また、2回・3回と連続で使用すると、機械の温度が上がることで湯温も上がり、苦いコーヒーになってしまうときがあります。この場合は、粉の量を2割ほど減らして試してみてください。

ブリュッケの「良いコーヒー」とは？

おいしいコーヒーは、良い豆を使い、“煎りたて・挽きたて・いれたて”であることが大事です。

ブリュッケでは、焙煎の前後にハンドピックを行い正しい焙煎をすることで、コーヒー豆本来の旨味と香りを引き出し、新鮮なまま皆様にお届けいたします。

① 焙煎したてで新鮮

“コーヒーを飲むと胃がむかつく、重くなる”といった不快な原因のほとんどは、酸敗したコーヒーのためです。良いコーヒーを楽しむ為には、「コーヒーは生鮮食品」という認識が重要。当店では、焙煎したての新鮮なものを皆様にご提供いたします。

② 欠点豆のハンドピック

コーヒーは農産物ですから、種類による程度の差こそあれ、虫食い豆や発酵した豆、カビ豆などがまじっています。これら、味を損なう元を一粒一粒手で取り除く作業をハンドピックといいます。「良いコーヒー」のためには絶対に欠かせない作業です。

③ 芯まで火の通った適正焙煎

正しい焙煎技術によって、しっかり火が通り、ふっくらと煎りむらなく仕上げます。また、新しい生豆を使用し、それぞれの味の個性を引き出すように、浅煎りから深煎りまでを煎りわけています。それによって豊かな味と香りをお楽しみいただけます。



良いコーヒーで
くつろきのひと時を…。

自家焙煎珈琲 ブリュッケ

〒962-0014 福島県須賀川市西川町56-1
Tel/Fax : 0248-75-3784
URL : www.kaffee-brucke.com
E-mail : thanks@kaffee-brucke.com

◆定休日 毎週火曜他 ◆営業時間 10:00～19:00
◆コーヒーの地方発送も承っております。



自家焙煎珈琲

ブリュッケ

「良いコーヒー」を
お届けいたします。

ペーパードリップ式の正しい抽出法

ろ紙の折り方

1. ろ紙の側面を折り、次に底の部分を側面と逆の方向に折る。



2. 側面や底の角を指でならし、ドリッパーにフィットする形に。



3. ろ紙を指でドリッパーに押し付け密着させる。コーヒーの粉をいれ、表面を平にする。



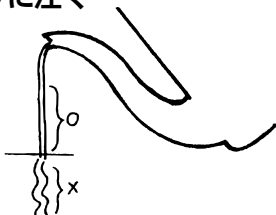
おいしく抽出する為の3つの基本ポイント

① 適温の湯を使う

適温（82～83℃）のお湯が重要です。温度が高すぎても低すぎてもコーヒーの旨味が十分に抽出できません。

② 空気が混じらないように注ぐ

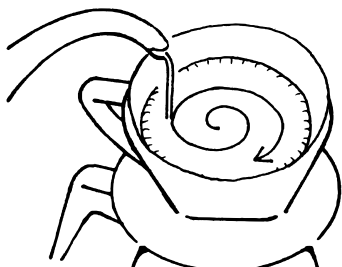
均一の太さで透き通った注ぎ口、なるべく湯を細く（直径2～3ミリ）出して下さい。湯に空気が混ざりすぎると十分な蒸らし効果が期待できません。



③ 「の」の字を描くように注ぐ

中心部から外側へ「の」の字を描くように注ぎましょう。ただし、あまり縁まで注がないように注意して下さい。

※以上のポイントは第一回目の注湯から最後まで同様です。



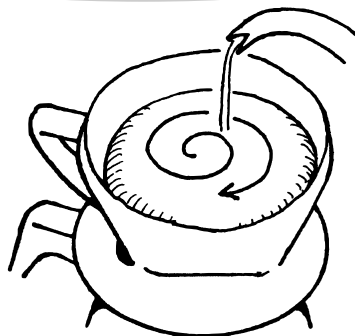
一回目の注湯

▶3つの基本ポイントに注意しながら一回目の注湯をします。細くゆっくり注ぎ、全体に染み渡ったところで止めます。（目安は、サーバーに数滴落ちる程度の量。）



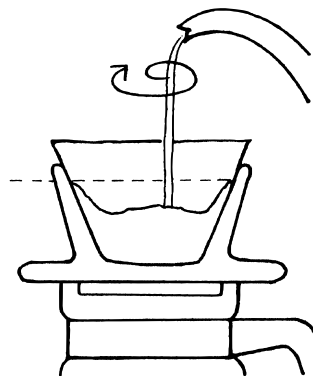
二回目以降の注湯

◀一回目の注湯でコーヒーの表面がお饅頭のようにふくらみます。20～30秒蒸らした後、2回目の注湯をします。ドリッパーのお湯が落ちきる前に次の注湯をして下さい。

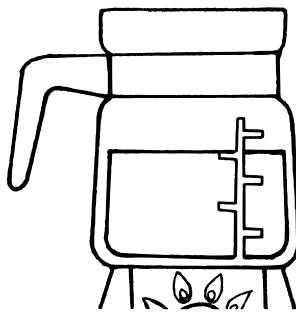


▶注湯の際に、粉の縁を上げすぎないように注意して下さい。

以上の動作を予定の抽出量になるまで繰り返して下さい。



加熱



◀サーバーのコーヒーが予定の抽出量に達したら、ドリッパーをはずします。サーバーの外側の水気を拭いて、すばやく加熱して下さい。（ただし沸騰させないこと。）

沸騰する前にサーバーを火から降ろし、カップにいれかえてお召し上がりください。

豆にあった分量表

（慣れたら好みの味に微調節してください）

〔基本形〕中煎り、中深煎り

1杯分	2杯分	3杯分
コーノ・メジャースプーン使用 (1杯＝約10g)		
1杯	1.8杯	2.5杯
器具ドリッパー・サーバー（三洋産業）		
101使用	101使用	102使用
抽出量（サーバー1目盛り約130cc）		
1.5～1.8	2.8～3.0	4.0

浅煎り

1杯分	2杯分	3杯分
コーノ・メジャースプーン使用 (1杯＝約10g)		
1杯	1.5杯	2杯
器具ドリッパー・サーバー（三洋産業）		
101使用	101使用	102使用
抽出量（サーバー1目盛り約130cc）		
1.5～1.8	2.8～3.0	4.0

深煎り

1杯分	2杯分	3杯分
コーノ・メジャースプーン使用 (1杯＝約10g)		
1.2杯	2杯	2.7杯
器具ドリッパー・サーバー（三洋産業）		
101使用	101使用	102使用
抽出量（サーバー1目盛り約130cc）		
1.5～1.8	2.8～3.0	4.0