

お家で楽しむ

ヒロコーヒーさんに教えてもらいました 円錐ペーパードリップ の淹れ方

ハンドドリップをマスターして、
おうちでも至福のいっときを。



- 1 蒸らし**
コーヒー豆15gを入れ平らにならし、お湯を低い位置からそっと全体にいきわたるよう注ぎ、10秒程度待つ(湯量30cc)。
- 2 1回目の注湯**
蒸らして膨らんだ豆の中心に「の」の字を書くようにして円を広げながらお湯を注ぐ(湯量80cc)。コーヒーフィルターに直接お湯をかけないよう注意。
- 3 2~3回目の注湯**
2~3回目の注湯は中心部分がくぼみ始めたから落ちきる前に1回目と同様の手順でお湯を注ぐ(2回目湯量40cc、3回目20cc)。
- 4 残ったコーヒー粉を見てみよう**
外側に残ったコーヒーの粉にお湯をかけるのは×。ドリッパーの形に沿ってすり鉢状になっていたら成功!

おいしく飲むためのポイント

- 新鮮なコーヒー豆を使用しましょう。
- 湯温が低いと「酸味」が、高いと「苦み」が強まるので適切な温度で。(おすすめは96℃。)
- コーヒーフィルターに直接お湯をかけると空気の通り道が塞がるため液溜まりの原因になるので要注意!
- コーヒー粉の層全体でろ過するイメージが重要!

バリスト

ヒロコーヒー
本村 真里那さん
苦みや酸味など、お客様の好みに合わせたコーヒーを提案してくれる。

「苦い方が好き」や「酸味が苦手」など、自分の好みをお店の人に伝えましょう。その日の気分や合わせる食べ物も伝えるだけでもOK。お店のオリジナルブレンドを試してみるのもおすすめです。そのお店の基準となっていること

■ ヒロコーヒーのおすすめの豆

ブラジル・シャバドン 200g 1,080円 苦味 ★★★ コク ★★★★★ 香り ★★★★★ ミネラルが豊富な土地、ブラジル契約農園産の香りが長く持続するショコラフレーバー。	オーガニックブレンドいなわ 200g 1,188円 苦味 ★★★ コク ★★★★★ 香り ★★★★★ 軽い甘みと明るい酸が楽しめるJAS有機認証コーヒー豆のみを使用した100%オーガニック。ヒロコーヒー1番人気。
--	--

季節のブレンド 春ブレンド 100g 550円 苦味 ★★★ コク ★★★★★ 香り ★★★★★ 3/21(水祝)から春ブレンドが登場。華やかさがあがり、飲み口が軽やかですっきりとしていて飲みやすい。	カフェインレス スプレモ 100g 600円 苦味 ★★★ コク ★★★★★ 香り ★★★★★ 生産国コロンビア。しっかりと焙煎なのですっきりと過ぎない、人気のカフェインレスコーヒー。	ファゼンダ セルタオ ナチュラル 100g 600円 苦味 ★★★ コク ★★★★★ 香り ★★★★★ 生産国ブラジル。甘みが強い後味。コクがしっかりしているので、ミルクにも合わせて飲みやすい。	BasicBlend 中深煎り 100g 550円 苦味 ★★★★★ コク ★★★★★ 香り ★★★★★ エチオピア、ブラジル、グアテマラの豆を使用したブレンド。しっかりとした苦味と華やかで香りの良いコーヒー。
--	--	---	---

Basic珈琲のおすすめの豆

Basic珈琲

〈ベーシックコーヒー〉
豊中市西緑丘3-13-1
シンミ西緑丘ビル1F
営/10時~20時
木曜定休
☎06-4867-3437
http://basiccoffee-toyonaka.com/



昨年オープンした自家焙煎珈琲店

店内にある直火式焙煎機で焙煎したスペシャルティコーヒーを提供。できる限り新鮮な状態で飲んでもらうため、こまめに少量で焙煎し販売している。雑味の原因となる生豆に混入している欠点豆を手で取り除く「ハンドピック」を丁寧に行い、手間ひまかけて焙煎。店内では口当たりがまるやかなネルドリップコーヒーが味わえる。

11種の珈琲豆を販売

コーヒーのお供に

Takeout Sweets

テイクアウトスイーツ

プッシュポップ ショートケーキ
400円(税別)

片手で食べられる新感覚ショートケーキ。九州産の原料を使ったこだわりの美味しさ。(チョコクリーム420円)

ディアブロ
530円

中はムースやガナッシュなど、食感の違いが楽しめるチョコレート好きには最高の一品。その他にもホテル出身のシェフによる幅広いラインナップも魅力。

バナナとココナッツ・チョコレートのタルト
450円(税別)

ルッカの大人気タルトシリーズ。国産小麦、スペイン産チョコレートを使用した、珈琲にぴったりの美味しさ。

フランタン
500円

ホワイトチョコベースのムースの中に赤果実のジュレとピスタチオのクリームが入ったケーキ。全店で取扱中。

アイアシェッケ
300円~

ドイツの地方菓子で、4層仕立ての濃厚チーズケーキ。クリームチーズとサワークリーム、貴腐ワインを隠し味に、クランベリーやクッキーなどシェフ押し一品。

フルーツタルト
1カット547円(税別)

フルーツをふんだんに使った同店創業当時から定番の人気タルトケーキ。ホールでの販売もあり。

HIRO COFFEE 箕面桜店
〈ヒロコーヒー・ミノウサクラテン〉
箕面市桜4-18-3
営/8時~22時半
☎072-722-1075
http://www.hirocoffee.co.jp



54closet
〈ファイブシークローゼット〉
豊中市上野西3-13-62
営/11時半~18時
月、第4日曜定休
☎06-7709-2854
54closet.net



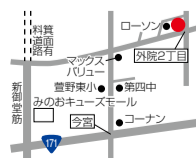
Heartful (ハートフル)
〔西宿本店〕箕面市西宿3-16-1
西宿ファミリーハイム1F/A号
営/10時~19時 月曜定休 Pあり
☎072-727-0810
〔彩都店〕箕面市彩都栗生南1-16-26
営/9時半~18時 月曜定休 Pあり
☎072-727-3780
https://www.facebook.com/Heartful.minoh/



cake shop Blue corner (ブルーコーナー)
吹田市山田東4-11-1
営/11:00~19:00
第1・第3火曜(祝日の場合は営業)
☎06-6877-2400



ICHIRIN COFFEE 箕面本店 (イチリン コーヒー)
箕面市外院3-4-35
営/9時~21時
不定休 P有り
☎072-726-5206
http://ichirin-cafe.com/



YAKIGASHIYA Lucca (ルッカ)
豊中市本町1-2-46
営/10時~18時 日祝日・月曜定休
☎090-7867-0205
www.facebook.com/yakigashiyalucca
yakigashiyalucca

