

おいしい コーヒーの淹れ方

1 フィルターをセットする

フィルターには円錐形タイプと台形タイプの2種類があります。本商品には円錐形タイプ(1~2杯用)をご使用ください。

2 コーヒー粉を入れる

人数分の粉を入れ、少しゆすって粉を平らにします。挽きたての粉を使えばより一層おいしくなります。

3 少量のお湯で粉を蒸らす

粉の中心に小さな円を描くように少しだけ注ぎます。新鮮な粉ならモコモコと粉面が膨らんで茶色く泡立ちます。

30秒ほど蒸らしましょう。

4 残りのお湯を注ぐ

残りのお湯を必要なカップ数分のコーヒー抽出量になるまで3~5回に分けて静かに渦を描くように注ぎます。湯面の高さを一定に保つように速さを調節しながらお湯がフィルター側面に当たらないように注ぐのがポイントです。

5 仕上げる

必要なカップ数分まで抽出したらドリッパーを外してください。コーヒーの泡には苦味や渋みが凝縮されていますので、泡を最後まで落とせば苦味の強いコーヒーに、早めに外せばまろやかなコーヒーになります。

すっきりとした お茶の楽しみ方*

① フィルターをセットする

② 茶葉を入れる

人数分の茶葉を入れ、少しゆすって茶葉を平らにします。

③ 少量のお湯で茶葉を蒸らす

茶葉全体に小さな円を描くように少しだけ注ぎます。1分ほど蒸らしましょう。

④ 残りのお湯を注ぐ

残りのお湯に必要なカップ数分のお茶の抽出量になるまで静かに渦を描くように注ぎます。フィルター側面に当たらないように注ぐのがポイントです。

⑤ 仕上げる

必要なカップ数分まで抽出したらドリッパーを外してください。

手軽な だしのとり方(180ml)*

① フィルターをセットする

② かつお節を入れる(5g目安)

花かつおなどの薄いかつお節を使うとすぐにだしが取れます。

③ お湯を注ぐ

かつお節にまんべんなくお湯を注ぎます。フィルター側面に当たらないように注ぐのがポイントです。

④ 仕上げる

お湯がすべて落ちきったら完成です。

※いずれも、粉末タイプには適しません。
種類によっては不向きなものもあります。