

## コーヒーのおいしい抽出方法



① 器具(ドリッパー)に密着させるため、ペーパーフィルターの側面と底部を互い違いに折ってセットします。



② 目安となる計量カップ(一杯分8~12gが目安)を使って、正確に粉を入れます。



③ ドリッパーの側面を軽くたたいて粉の表面が平らになるようにします。



④ 一度沸騰させ、沸騰がおさまった湯(85~95℃)を、粉全体が湿る程度に静かに注ぎます。



⑤ 約20~30秒待って粉を蒸らします。(コーヒーのおいしい成分が引き出されます。)



⑥ その後、粉の真ん中にゆっくり湯を注ぎます。ペーパーフィルターに直接お湯がかからないように注意します。



⑦ お湯を2~3回に分けて注ぎ、人数分のコーヒーが抽出できたら、ドリッパーにお湯が残っている状態ではずします。



⑧ 温めておいたカップに注いでできあがりです。

## コーヒーの上手な保存方法



**直射日光に当てない**  
紫外線が当たるとコーヒーの劣化が早まります。また日光で温度が上がると酸化が進み、鮮度が落ちてしまいます。



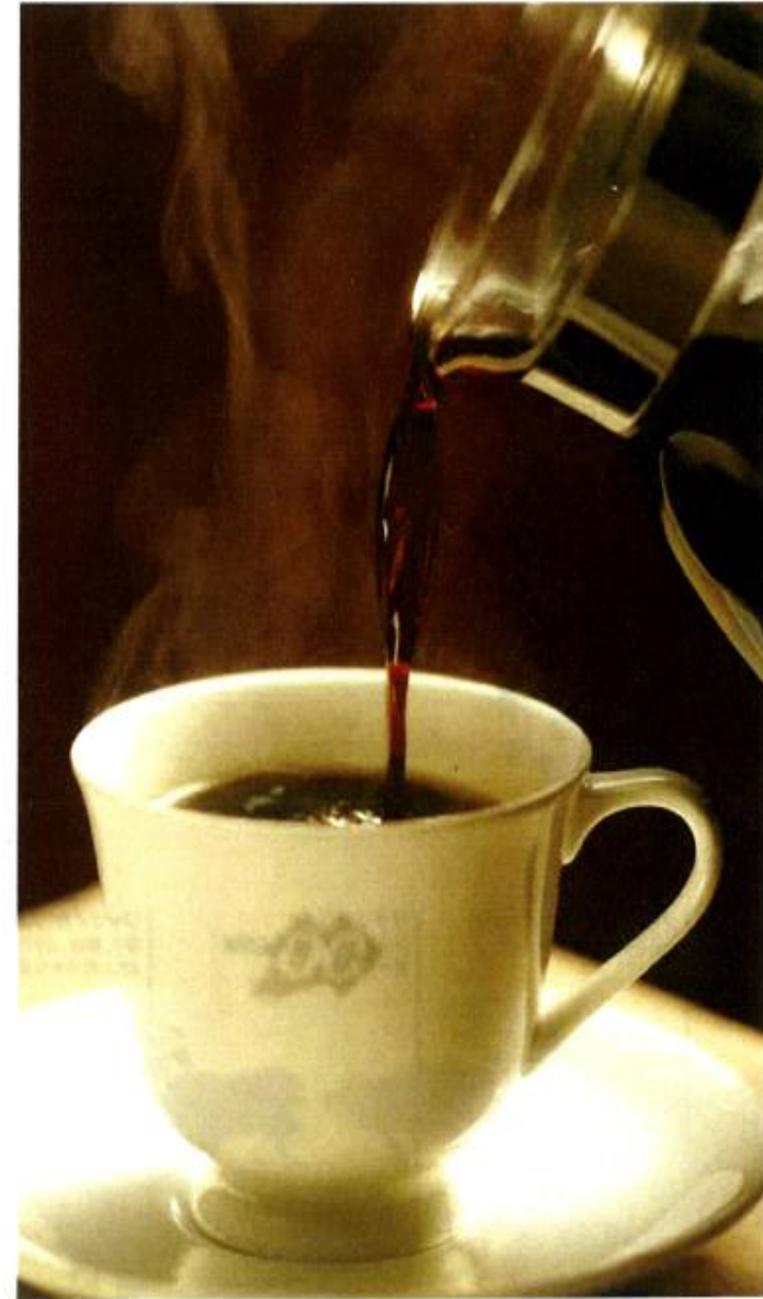
**密閉容器に入れる**  
酸素に触れないように袋を密封し、透過性のない密閉容器に入れます。容器は量に適応した大きさのものを選びましょう。



**高温多湿の場所は避ける**  
コーヒーは湿気を吸収すると、味と香りが劣化します。また急な温度変化も品質劣化のもと。温度・湿度の変化の少ない場所で保存しましょう。

### もっと詳しく！保存あれこれ

- コーヒーを袋などから別の容器に移し替えると、酸素や湿気に触れて鮮度が落ちてしまいます。
- 保存容器は適当な大きさを選びましょう。容器内に酸素が多いと、せっかくの密閉の意味がなくなります。
- 冷凍庫に入れる場合は、1回分の使用量に分けて保存し冷凍庫で解凍してから使いましょう。
- 一度冷凍庫から出したコーヒーは、その都度使い切りましょう。
- 湿気を吸収してしまうので、解凍したコーヒーを再び冷凍することは避けてください。
- 冷凍庫の湿気や臭いを吸収してしまいますので、蓋をしっかり閉めて密閉しましょう。



※小川珈琲学習会資料より