

コーヒー豆は、産地や品種の違いによって、最適な煎り加減が異なります。同時に、抽出の際の適切な湯温も違ってきます。下記に、ペーパードリップの場合の抽出湯温を示します。

モカ系（エチオピア，イエメン等） 酸味が強く香りも高い。 モカブレンドが、同じような香味です。 ロイヤルブレンドが、近い香味です。					
酸味	苦味	甘味	香り		
☆☆☆	☆	☆☆	☆☆☆		
とても酸味が強いので、湯温は普通か少し高めが適します。					
湯	低い	低め	普通	高め	高い
	75℃	80℃	85℃	90℃	95℃
温	×	△	○	◎	△

アジア系（インド，中国，ベトナム等） やや苦味が強く、濃さもあります。 香りは強くありません。					
酸味	苦味	甘味	香り		
☆	☆☆	☆	☆		
やや苦味が強く中深煎りなので、湯温は普通をお奨めします。					
湯	低い	低め	普通	高め	高い
	75℃	80℃	85℃	90℃	95℃
温	△	○	◎	○	△

中南米系（コロンビア，グアテマラ等） 強い濃さがあります。苦味・酸味も共に豊かです。 スペシャルブレンドが、似通った香味。					
酸味	苦味	甘味	香り		
☆	☆☆	☆☆	☆☆		
苦味・酸味ともに強く、湯温は普通か少し低めが良いでしょう。					
湯	低い	低め	普通	高め	高い
	75℃	80℃	85℃	90℃	95℃
温	△	○	◎	△	×



アフリカ系（ケニア，タンザニア等） 個性が強く、香りも独特です。 深煎りでは、苦味が強くでる。 ヨーロピアンブレンドが、近い香味。					
酸味	苦味	甘味	香り		
☆☆	☆☆	☆☆	☆		
煎りが深い場合、湯温は普通か少し低めをお奨めします。					
湯	低い	低め	普通	高め	高い
	75℃	80℃	85℃	90℃	95℃
温	△	○	◎	△	×

インドネシア系（マンデリン，トラジャ） 特有の香味。まろやかな苦味と甘さがあります。 イタリアンブレンドが、近い香味です。					
酸味	苦味	甘味	香り		
☆	☆☆	☆☆☆	☆☆		
煎りが深くて苦味が豊か、高品質なので低温が最も香味を引き出せます。					
湯	低い	低め	普通	高め	高い
	75℃	80℃	85℃	90℃	95℃
温	○	◎	○	△	×

中南米（天日干し）系（ブラジル等） バランスのとれた酸味と苦味。ほどよい甘味で飲みやすい。 ソフトブレンドが、似通った香味です。					
酸味	苦味	甘味	香り		
☆☆	☆☆	☆☆	☆☆		
酸味・苦味が適度で中煎り。 普通か少し低めが適温です。					
湯	低い	低め	普通	高め	高い
	75℃	80℃	85℃	90℃	95℃
温	△	○	◎	○	△

