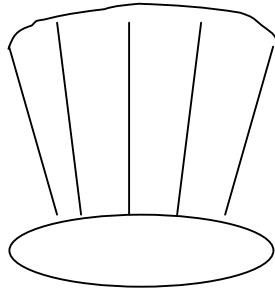
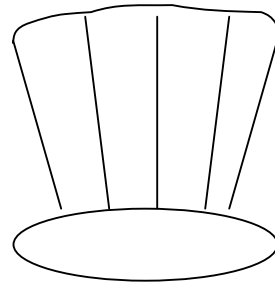


ペーパードリップやコーヒーメーカーで抽出する際に使用するドリッパーの下部には液を滴下させる穴が開いていますが、数や大きさ（直径）で香味が幾らか異なってきます。

当店が今まで試した結果では、カリタ製の3つ穴ドリッパーが安定した味を引き出せるのではないかと感じております。



一つ穴



三つ穴

(二つ穴も有り)

1～2人用

3～4人用

5～7人用

8～10人用

他色々・・・

<< 大は小を兼ねない場合があります >>

また、使用するペーパーは「大は小を兼ねます」が、ドリッパーについては「大は小を兼ねません」。 ((注：製品によっては、兼ねる事が可能な場合も有り・・・))

1～2人用の穴は小さいのに対し、3～4人用の穴は大きい場合があります。

また製品によっては5～7人用は、1～2人用に対しては大きいのですが、3～4人用と比べるとやや小さい場合もあります。

この大きさ（直径すなわち面積）によって滴下時間が異なり香味に影響を及ぼします。

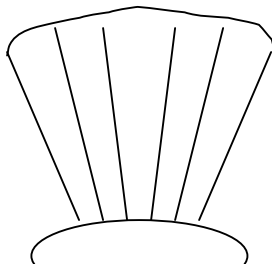
例えば、3～4人用の内径の大きいドリッパーを使って1人分のコーヒーを抽出しますと、薄くて味のしない出来上がりになってしまいます。

(一例として、下記に通常のドリッパーの穴の内径を記しておきます。)

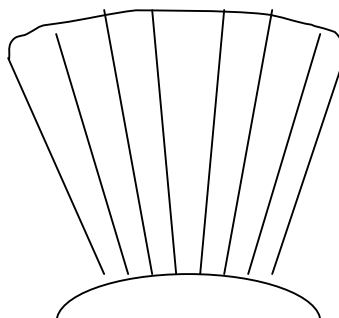
1～2人用

3～4人用

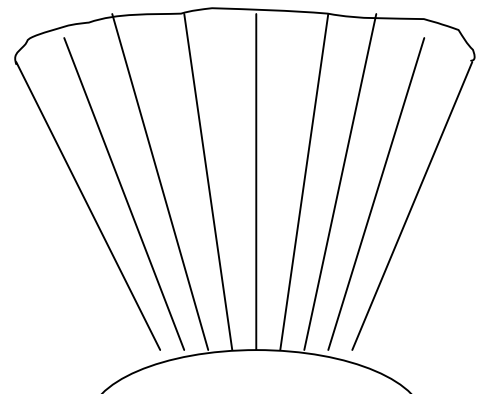
5～7人用



直径が小(φ 2.0～φ 2.5)



直径が大(φ 2.2～φ 4.0)



直径が大(φ 3.3～φ 4.0)