

市場には、さまざまなドリッパーが販売されていますが、製造メーカーの考え方などによって微妙に形状や、下部の穴の数や内径が異なっております。(さらに、製造時期によっても異なる場合有り)
また、お飲みになる方の嗜好、すなわち“濃い味・薄い味”、“酸味”、“苦味”・・・等々、好みによっても、豆だけではなく最適な器具も異なってしまうと、しかりだと思えます。

ここでは、一般的に適合するであろうと思われる組み合わせを表に記してみました。

ホットコーヒーを作る場合の適合表

抽出人数 (抽出量)	粉の量	M社	U社 旧型?	U社 新型?	K社 101	K社 102	K社 103	K社 104
		1つ穴 φ 3.1	3つ穴 φ 2.2	3つ穴 φ 3.0	3つ穴 φ 2.4	3つ穴 φ 4.0	3つ穴 φ 3.3	3つ穴 φ 3.5
1人分 150cc	13g	◎	◎	△	◎	×	/	/
2人分 300cc	25g	○	◎	○	◎	△	△	/
3人分 450cc	37g	△	○	◎	△	◎	○	/
4人分・5人分 600cc ~ 750cc	48g ~ 59g	×	△	△	/	○	◎	○
6人分・7人分 900cc ~ 1050cc	70g ~ 80g	/	/	/	/	/	◎	◎
8人分~10人分 1200cc~1500cc	90g ~ 110g	/	/	/	/	/	○	◎
11人分~ 1650cc~	120g ~	/	/	/	/	/	/	○

アイスコーヒーを作る場合の適合表

1人分	20g	◎	○	△	○	×	/	/
2人分	35g	◎	◎	○	◎	△	△	/
3人分	50g	○	◎	◎	/	◎	○	○
4人分・5人分	65g ~ 80g	/	/	/	/	/	◎	○
6人分・7人分	95g ~ 110g	/	/	/	/	/	○	◎
8人分~10人分	125g ~ 155g	/	/	/	/	/	/	○

上表は一般的な場合を示していますが、前述のように飲まれる方の好みがあり、「これが一番・・・」とは断言できないのが実状です。

色々試されて、実際にお飲みになられて判断されると良い結果が得られると思えます。

余談になりますが、“豆(粉)の銘柄だけを変える”、或いは“ペーパーフィルターだけを変える”、“ドリッパーだけを変える”、“水だけを変える”“カップだけを変える”・・・といったように、ある一つだけを変更してみて同時に並べて試し飲み(カップテスト)をすると、違いが良く判ります。