

アイスコーヒーに適するのは、深煎りの苦味が強く濃い銘柄です。当店では、ヨーロピアンブレンドをお奨めしております。ドミニカのような上品な香味の銘柄は、せっかくの長所を活かせませんが、モカを使用するモカアイスなる物も存在しますし、要は飲まれる本人が納得すれば、どんな豆を使ってもいいと思います。

ホットで美味しいコーヒーは、ぬるくなっても美味しく、冷めても美味しい！！

銘柄	適否	アイスコーヒーに使用する場合
エチオピア・モカ	△	酸味が強く、一般にはお奨めしません。
モカブレンド	△	酸味がやや強く、一般にはお奨めしません。
ドミニカ・バラオナ	×～△	香味が薄く、上品さを全く活かす事ができない。
ロイヤルブレンド	△	酸味が少しあり、また上品さを活かす事ができない。
ブラジル・サンマリノ	△	苦味がやや弱く、濃度が少し足りない。
ソフトブレンド	△	苦味がやや弱く、濃度が少し足りない。
ブラジル・セミWASH	△～○	苦味がやや弱く濃度が少し足りないが、使用できない事はない。
グアテマラ・アンティグア	△～○	苦味がやや弱く濃度が少し足りないが、使用できない事はない。
スペシャルブレンド	○	苦味がやや弱いですが、粉を細挽きで多く使えば使用できます。
スマトラ・マンデリン	○～◎	苦味が強く濃度も多いので、細挽きにすれば適しています。
イタリアンブレンド	○～◎	苦味が強く濃度も多いので、細挽きにすれば適しています。
ケニア・キマニAA	○～◎	苦味が強く濃度も多いので、細挽きにすれば適しています。
コロンビア・ナリーニョ	○～◎	苦味が強く濃度も多いので、細挽きにすれば適しています。
ヨーロピアンブレンド	◎	苦味が強く濃度も充分に有り、細挽きにすれば最適です。
ジャワ・ロブWIB-1	○	苦味が強く濃度も充分過ぎるが、特有の香味で好き嫌いが分かります。

専用の急冷機や冷珈器を使う方法がありますが、もっとも簡便な氷を使う方法を説明いたします。

- ① 細挽きの粉をやや多めに用意します。(1人分で約20gですが、人数が多いほど1人分の量は少なめでOK)
- ② あらかじめ、サーバーやコップに氷を入れておきます。(最後に氷が少し残る位の量がベストです)
- ③ ドリッパー(粉)に湯を注ぎますと、抽出液が落下して氷の融解熱で急冷されます。
この急冷がポイントで、ホットコーヒーを冷蔵庫などでゆっくりと冷ましたのでは美味しさが半減します。
- ④ サーバーから、コップに移して出来上がりです。

人数	1人	2人	3人	4人	5人	6人	7人	8人	1人増える毎に
粉の量	20g	35g	50g	65g	80g	95g	110g	125g	+13～17g

備考：こうして作ったアイスコーヒーそのものを角氷にして保存しておき次回に使うことで、氷が溶けるにしたがって味が薄まるのを防ぐという方法もあります。