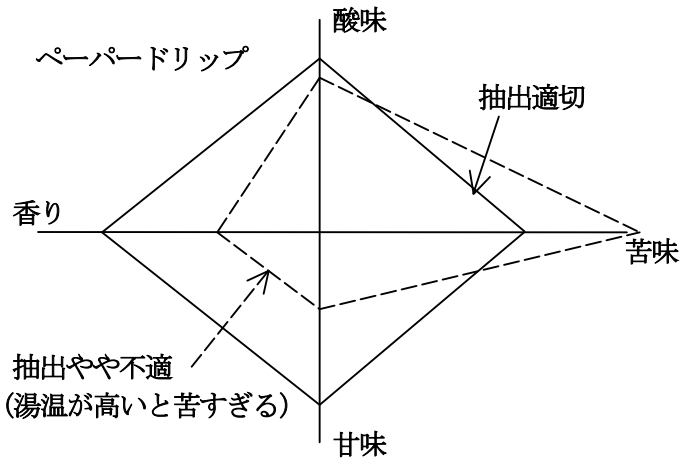
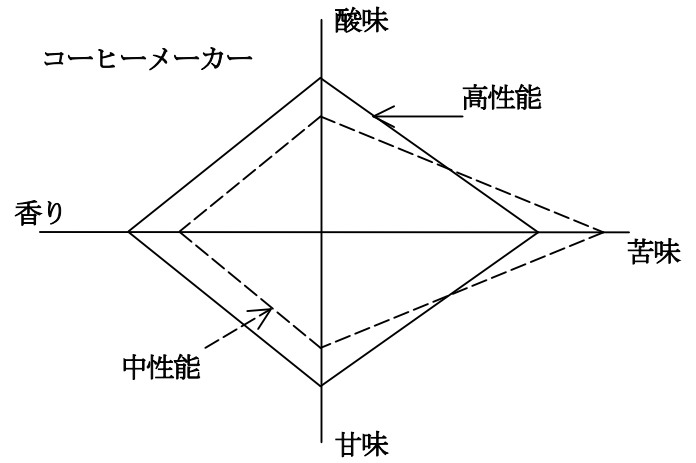


# 器具の違いによる、味と香りの傾向

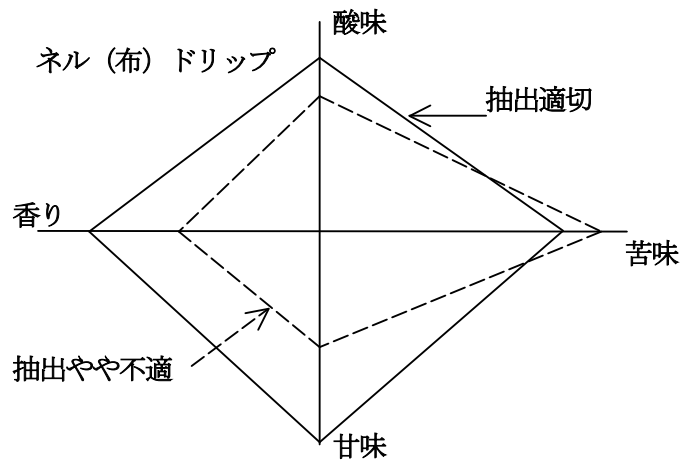
2006年01月作成



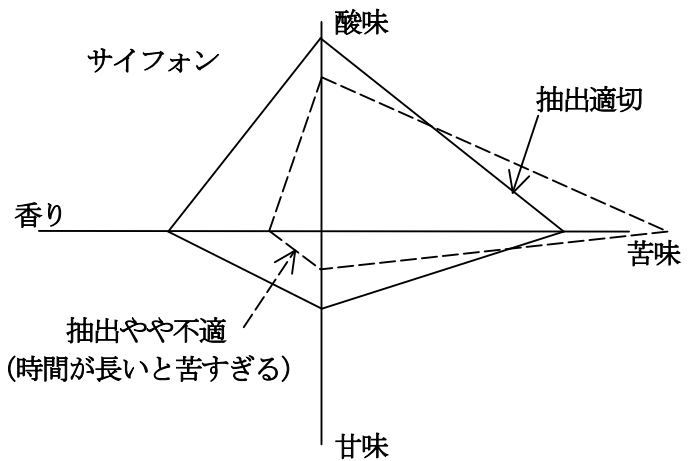
**ペーパードリップでの抽出**  
 手入れの簡便さと、ほぼ平均的な香味を引き出せる事から、お奨めできる方法です。ポイントはやや低め(80~85℃)の抽出湯温と、30秒ほどの蒸らしです。



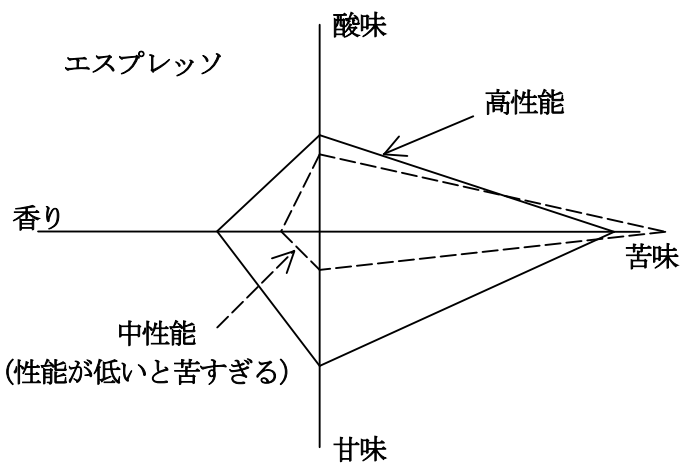
**コーヒーメーカーでの抽出**  
 手間が掛からずに、忙しい時に役立ちます。高性能製品ではハンドドリップに劣らない位の香味を味わえます。粉の量と粒度の調節で、さらに美味しくいただけます。



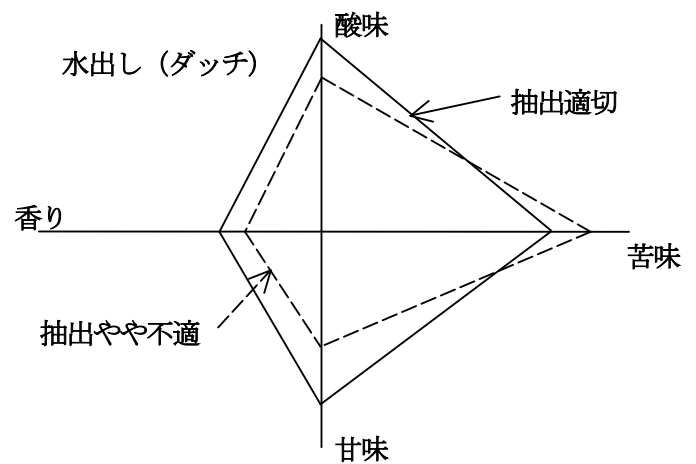
**ネル(布)ドリップでの抽出**  
 甘味やコクを引き出すには最も適した方法で、豆本来の香味を最大に引き出すことが可能です。手入れが煩雑ですが、コーヒーを追求したい方にお奨めいたします。



**サイフォンでの抽出**  
 見た目の演出効果は抜群ですが、美味しく抽出するのは意外に難しく、煮沸時間(40~90秒)の長短と攪拌の良し悪しで、苦味や渋味が湧き出る場合があります。



**エスプレッソでの抽出**  
 独特の抽出方法で、苦味と泡立ちを楽しみたい方にお奨めです。中深煎り~深煎りの豆を使い、安価な直台式よりも電気自動式を用いると美味しく出来あがります。



**水出し(ダッチ)での抽出**  
 長時間(3~10時間)を要するので一般的ではないのですが、甘味を引き出すことができ、スッキリとした味わいです。夜にセットすると朝には出来あがります。