

コーヒーを美味しく淹れる前に、まず高品質のコーヒー豆を用意することが先決です。

いで、お使いになる抽出器具に合わせて豆を粉に挽くことが必要ですが、ではどのような器具を使用するのが一番美味しいか、お飲みになる方の嗜好にあっているのでしょうか。

一般的には、次のような味・香りの傾向があります。お客様の好みに応じてお選びになってください。

#### ネル (布) ドリップ

ーヒー豆の美味しさを最高に引き出すには、昔ながらのネル (布) ドリップが一番だと言われておりますが、事実、布 (厚手天竺木綿が最適) で抽出されたコーヒーは、他のいかなる方法よりも甘味やまろやかさ、コクが際立っています。

煎り～深煎りまで使用できますし、また、ややクセのある豆などもそれを布が吸収し、おだやかな味にしてくれます。用後の手入れ (保管) がたいへんで家庭ではそれほど普及していませんが、味にこだわる方にはぜひお奨めします。く問題になる“起毛の裏表”についてですが、起毛を外側にする方がより多くの香味を引き出せるようです。

#### ペーパードリップ

味のfではネルドリップに一步譲りますが、手入れの簡便さと誰が淹れてもほぼ平均的な味を引き出せる事から、現在では般にこの方法が最も広まっていると思われます。

イントは、“約30秒の蒸らし”と“湯の分割投入”、そして人数分にあつたドリッパーの使用 (大は小を兼ねません) 及び湯温す。また粉の挽き方などを調節することで、さらに美味しさを高めることも可能ではないでしょうか。

#### コーヒーメーカー

近ではコーヒーメーカーも改良されてきており、高性能の物では、ハンドドリップに劣らない位の香味を出せるようになってき。人の手の入る余地が少ないのですが、粉の量や粗さを整えることで、より美味しく抽出可能です。

全な“蒸らし工程”と“湯の分割投入”ができないので、甘さやまろやかさ、コクが少し足りないのですが、朝などの忙しい時には、やはり電気式のメーカーは重宝します。

#### サイフォン

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も難しく、十分に豆の持ち味を引き出せていない場合が多いと思い。煮沸される構造上、一般に苦くなりやすく、粉の攪拌と火を消すタイミングは熟練を要します。

品な味を求めると単調であつた味になりがちで、また、コクを求めると苦味が強く渋味も出やすいようです。の粒度 (概ね中挽きが適当) についても正確さが必要で、高性能のミルを使用する必要があるようです。

#### エスプレッソ

特の抽出方法と香味で、これまであまり普及しなかつたのですが、欧米文化の広まりと共に徐々に愛飲家が増えつつあります。一ロッパが発祥の地ですが、欧州と日本では気候風土の違いから、そのままの豆の配合などでは美味しく感じられません。州で販売されている豆をそのまま使用しても思うような味にならないのが通例であり、日本の高湿度に合つた銘柄・ブレンドを定することにより、日本人の嗜好にあつた香味を引き出すことができます。

た、直台式と呼ばれる器具は安価ですが美味しく作るのは大変に難しく、やや高価 (実売2万円程) ですが電気自動式マシンが。しく出来あがりますので、余裕のある方はこちらをお奨めいたします。(電気店などで販売されています。)

の抽出構造から、当然ながら浅煎り豆は向いておらず、中深煎り～深煎りのコクや苦味を持っている銘柄を選ぶ必要があり。特の苦味と泡立ちを楽しみたい方にお奨めいたします。

#### 水出しコーヒー (ダッチコーヒー)

いへんな長時間 (通常5～10時間程度) を要するので、使用者はほとんどおらず、喫茶店などでたまに使れている程度です。温での抽出と粉自体が濾過の役目をする事により、甘味やコクを引き出すのに向いております。夜にセットすれば朝方には抽了しているので、凝り性の方にお奨めいたします。

下速度で微妙に香味が変化するようなので、何度も繰り返して好みの味を見つけてください。

以上、6種類の抽出方法を説明いたしました。始めに申し上げました通り、美味しいコーヒーには高品質の豆の用意、そして挽方や温などのさまざまな要因が関係しておまして、どれか一つでもおろそかにしますと途端に香味の低下を招きます。

豆の銘柄だけでなくお使いの抽出器具やミルなども考慮にいれて、ぜひお客様の嗜好にあつたコーヒーを見つけてください。