

コーヒー豆の保存方法

保存は常温密閉で2週間。冷凍で1ヶ月です。室温に戻してから使用します。
使い切る分ずつ購入するようにしましょう。

コーヒー豆の挽き方

ペーパードリップは、中挽き。フレンチプレスは、粗挽き。

コーヒーを淹れる (ハリオ・ペーパードリッパー)



1. 珈琲粉は新鮮な挽きたての粉を人数分いれます。
豆の分量：12g/1杯；22g/2杯



2. フィルターの端を折り、ドリッパーにセットします。
粉は少しゆすって平らにします。



3. 少量のお湯（90～92℃）を中心から粉全体がしめる程度に
ゆっくり注ぎ、20～30秒程蒸らします。



4. 中心よりうず状（のの字を書くよう）にお湯を注ぎます。
お湯を注ぐ時はペーパーフィルターにお湯が直接（端5mm）
かからないように注ぎます。この行程を数回くり返します。
抽出時間は3分を目安とします。



5. 所定の杯数目盛りになったらドリッパーを外します。
（1杯分150cc、2杯分300cc）
お湯は、落とさきらないうちに（灰汁が落ちないように）
外します。

自家焙煎珈琲豆のご購入は、ファックスまたはメールでご注文いただけます。

件名を「珈琲豆注文」としていただき、本文に「珈琲豆の銘柄」と「ご注文個数」をご記入ください。

送料は、1袋：205円、2袋：250円、3～4袋：400円、5袋以上ご購入の場合は、送料無料。

FAX : 03-5386-0030 / E-mail : ciatokyo@mac.com