

## 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