

コーヒー豆の保存方法

当店のコーヒー豆の飲み頃は、焙煎後4日目から1ヶ月後くらいまでです。
 ちょうど良い時期（美味しいと思える時）に冷凍することで、更に2～3ヶ月ほど
 その味を保つことができます。冷凍のままミルで挽いてお飲みください。

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、豆 22g～24g 湯量 300cc。

コーヒーを淹れる（ハリオ V60・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；22～24g/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分以内を目安とします。



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、落としきらないうちに（灰汁が落ちないように）
 外します。

預言CAFE YouTubeチャンネル

https://www.youtube.com/channel/UCk30j3XAkKd2w8lzNW_0juA

自家焙煎珈琲豆のご注文は、ホームページの注文フォームからお願いします。

<https://yogencafe.com/cofee-beans/coffee-order-form/>

送料は、4袋まで クリックポスト185円。

6袋（または6,000円）以上で、820円分を負担いたします。