



HARIO

コーヒーの美味しい話

Enjoy various kinds of Coffee Brewing

vol.19 器具による味の特長

1. コーヒー豆と挽き方

美味しく淹れるポイント

鮮度の良い豆を使う

挽きたてのコーヒー粉がおすすめ

器具にあったサイズに豆を挽く

右ページを参照

コーヒー粉をきちんと計る

杯数に合わせてコーヒー用計量スプーンで計る



☪ コーヒーのローストと味の関係は？ ☪

煎り具合	ロースト名	焙煎のめやす	酸味	苦味
浅煎り	ライトロースト シナモンロースト		強い	弱い
中煎り	ミディアムロースト ハイロースト シティロースト			
深煎り	フルシティロースト フレンチロースト イタリアンロースト		弱い	強い

☪ 器具にあった豆の挽き方 ☪

粒の目安 抽出器具	細挽き グラニュー糖 程度	中細挽き グラニュー糖 ザラメの中間	中挽き グラニュー糖 ザラメの中間	粗挽き ザラメ程度
ペーパー ドリップ 	●	●	●	
ネル ドリップ 		●	●	
ペーパー レス 			●	●
水出し 	●	●		
プレス 			●	●
サイフォン 		●	●	

* 器具によっては豆の挽き方が異なる場合がありますので、ご使用になる器具の取扱説明書をご参照ください。

* 粒の目安の写真は実寸ですので、参考にしてください。

2. 豆を挽く 道具編



コーヒーを淹れるための大切な準備

デザイン、材質とバリエーションが豊かなコーヒーミルは、コーヒーを美味しく淹れる大切なアイテムです。

セラミック製の臼は摩擦熱が発生しにくく、熱によるコーヒー粉へのダメージを防ぎます。



コーヒー粉の粗さは、
調節つまみを回して
変えられます。
*一部製品を除く



コーヒー豆を入れる



ハンドルを回す



挽いた粉は、粉受けに

携帯に便利
手挽き + 電動の 2WAY タイプ

Mobile Mill Stick

手挽きミルに電動モーターを
セットすれば、電動のミルにも！
外出先でも、手軽に豆からコー
ヒーを愉しめます。



+

手挽き Coffee Mill



*セット可能なコーヒーミル



携帯に便利なサイズ

忙しい朝や杯数が多い時に便利
電動コーヒーミル

メモリで簡単、粗さ調節！

ハンドドリップに最適な中細挽きはもちろん
家庭用エスプレッソマシン、サイフォン、コー
ヒープレス用まで 39 段階のコーヒー粉の粒
の大きさが選べます。



静電気除去機能
搭載なので、コーヒー
粉の飛び散りを軽減



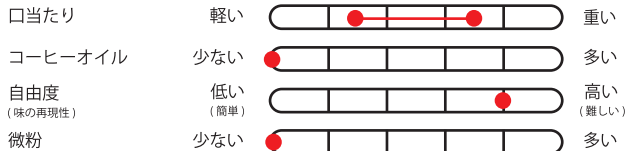


V60 円すい形ドリッパー



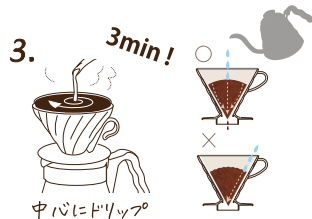
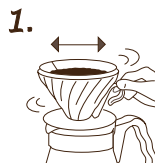
世界が認めるドリッパー V60。
大きな一つ穴とスパイラルリブ
でお湯の通りがよい為、幅広
いレシビが再現できます。

*レシビとは、コーヒーの淹れ方



※本チャートはあくまで指標であり、抽出条件や豆の種類などで所感が異なる場合があります。

How to brew



V60 Drip-Assist



V60 ドリッパー使用時のお湯の注ぎをアシスト。
バリスタの淹れる V60 コーヒーのクオリティを誰でも、
簡単に。世界のバリスタ、ピート・リカタ氏監修。

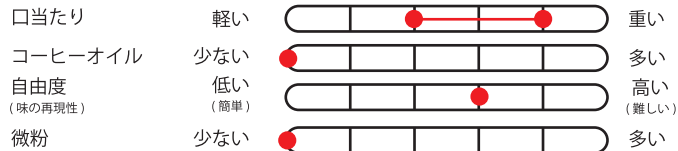




V60 ドリッパー SUIREN



円すい形ドリッパー「V60 ドリッパー」の特長「スパイラルリブ」を抽出した組立式のドリッパー。
お好みのカラーをカスタマイズできる遊びバを取り入れました。



※本チャートはあくまで指標であり、抽出条件や豆の種類などで所感が異なる場合があります。

Point



12本のリブを取り付けて
ドリッパ

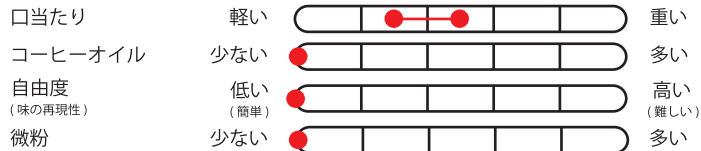


6色のリブパーツをご用意していますので、
お好みのカラーにカスタマイズが可能

ペガサスドリッパー



台形ペーパーを使用する、味の再現性を高めやすい小さな二つ穴とスパイラルリブのあるタイプのドリッパー。
お湯のぬけがゆっくりなので、ハンドドリップビギナーにオススメ。



How to brew

1.



ペーパーの圧着部を互いに折り曲げ、ドリッパーにセットし、コーヒー粉を杯数分入れる

2.



少しゆすって平らにし、お湯をコーヒー粉全体がしめる程度に注いで30秒蒸らす

3.



お湯を中心からうす状に数回に分けて注ぐ。お湯が落ちきるまで3分以内が目安



W60 ドリッパー



世界一のバリスタ、ピート・リカタ氏
監修のドリッパー、W60。
ペーパーとメッシュパーツによる2重
濾過方式をはじめ、3種類の淹
れ方が可能な進化型ドリッパー。



※ ペーパー＋メッシュパーツ抽出時

口当たり	軽い		重い
コーヒーオイル	少ない		多い
自由度 (味の再現性)	低い (簡単)		高い (難しい)
微粉	少ない		多い

3X methods



ペーパー抽出

今までの味わいを
楽しみたい方へ



メッシュ抽出

コーヒーアロマを楽
しみたい方へ



ペーパー＋メッシュ抽出

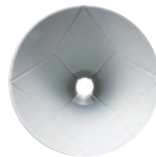
よりクリアな味わい
を追求したい方へ



V60 1回抽出ドリッパー MUGEN



星形の溝を伝ってコーヒーが流れる一
回抽出ドリッパー、MUGEN。
蒸らしが不要なためレシビの再現
がしやすいことが最大の特長です。
ハンドドリップビギナーにおすすめ。



口当たり	軽い		重い
コーヒーオイル	少ない		多い
自由度 (味の再現性)	低い (簡単)		高い (難しい)
微粉	少ない		多い

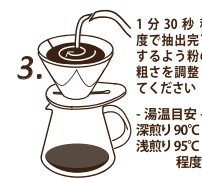
How to brew



1. 手で押さえながらペーパー
全体をお湯で濡らせ、
ドリッパーのお湯に捨てる



2. 細挽さへ中細挽さの
コーヒー粉 25g を入れ、
ゆずって平にする



3. お湯 300g を円を描きなが
ら 15 秒以内で、勢いよく 1
回で注ぎ、落ちきるまで待つ

1分30秒程
度で抽出完了
するよう粉の
粗さを調整し
てください
-湯温目安-
深煎り 90℃
浅煎り 95℃
程度

Point



上手にドリップすると
すり鉢状になり、コー
ヒー粉の壁の厚さが
均一になります



浸漬式ドリッパー スイッチ



スイッチの上げ下げにより、お湯を溜めながらの抽出が可能になったドリッパー。
自分のタイミングでお湯を落とすことができるため、今までできなかったレシピの再現が可能になります。



口当たり	軽い		重い
コーヒーオイル	少ない		多い
自由度 (味の再現性)	低い (簡単)		高い (難しい)
微粉	少ない		多い

How to brew

1.



ペーパーにコーヒー粉を入れる

2.



お湯を注ぐ

3.



スイッチを押してドリップ

ネルドリップ/ドリップポット・ウッドネック



ドリップ式抽出の原型のような抽出方法。
布（綿ネル）のドリッパーはコーヒー豆の味を引き出し、濃いコーヒーが抽出できます。



起毛面を内側に
するのがポイント

口当たり	軽い		重い
コーヒーオイル	少ない		多い
自由度 (味の再現性)	低い (簡単)		高い (難しい)
微粉	少ない		多い

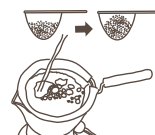
How to brew

1.



3か布をセットしコーヒー粉を入れる

2.



3か布（綿ネル）はやわらかいのでコーヒー粉が十分に膨らみます

3.

3か布は、使用后よく水洗いし、きれいな水を入れた容器にひたしての保存が必須！
3か布に残ったコーヒー豆の油分の酸化を防ぐためです



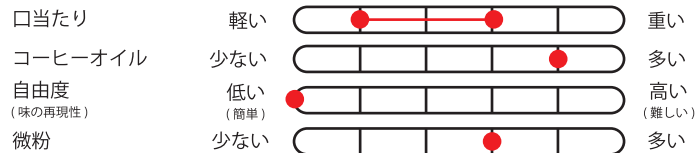
プレス式コーヒーマーカー



旨味のひとつ
コーヒーオイルも抽出



旨味のひとつ
コーヒーオイルも抽出

[illegible]

14



微粉が出にくく、お湯
抜けも良い新構造



洗いやすい形状

1.



コーヒー粉とお湯を入れる

蒸らし 1min

2.



フィルターを静かに押し
下げて抽出完了

抽出 2min

対流が収まったら



*ビームヒーターは業務用です



サイフォン



蒸気圧を利用してお湯を押上げ、コーヒー粉を浸し抽出する、パフォーマンス性の高い抽出器具。高温のお湯でかき混ぜることで、短時間で一気に抽出を行うため、香り高いコーヒーが抽出できます。



口当たり	軽い		重い
コーヒーオイル	少ない		多い
自由度 (味の再現性)	低い (簡単)		高い (難しい)
微粉	少ない		多い

How to brew

1. 沸騰するまで斜めにさしておく
コーヒー粉とお湯を入れ火をつける
2. 上ボールを真っすぐし、お湯が上がったら、粉をほぐす程度に混ぜる
3. 1分加熱
4. 火を消して待つ

Cold Brew 水出し (浸漬式) / フィルターイン コーヒーボトル



コーヒー粉と水を入れて冷蔵庫に保存することで抽出するコールドブリュー（水出し）。すっきりした味わいでありながら豆本来の味もきちんと抽出することができます。



口当たり	軽い		重い
コーヒーオイル	少ない		多い
自由度 (味の再現性)	低い (簡単)		高い (難しい)
微粉	少ない		多い

How to brew

1. 水 ココまで
コーヒー粉と水を入れる
 深煎り 中細挽き
2. 栓をして左右に ゆっくり振る
3. 冷蔵庫で約8時間

4. コーヒーを淹れるための 周辺器具



ドリップ用ケトル

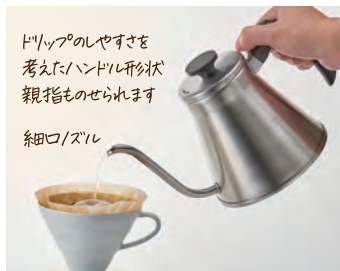
思った所にお湯を注ぐためには、注ぎ口や、取っ手の握りやすさや動かしやすさがポイント



V60 ドリップケトル・エア



V60 ドリップケトル・ヴォーノ



V60 ドリップケトル・フィット



ミニドリップケトル・粕谷モデル



タイマー付きスケール

コーヒー粉やお湯の量、お湯を注ぐ時間を計ると安定して美味しいコーヒーが淹れられます



V60 ドリップスケール



Coffee Scale Polaris



注ぐべきお湯の量まで、どのくらいの分量を注いでいるか%表示もでき、一目で確認が可能