

HARIO

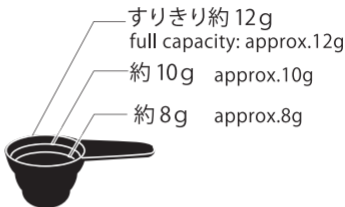
TETSU-
KASUYA

V60 透過ドリッパー 02・粕谷モデル
V60 Dripper 02・KASUYA Model

材質のご案内 ●MADE IN JAPAN
Material guide



ドリッパー：磁器
Dripper: Porcelain



計量スプーン：ポリプロピレン
measuring spoon: Polypropylene

製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社

〒103-0006

東京都中央区日本橋富沢町9-3

フリーダイヤル:0120-39-8208

<http://www.hario.com/>

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<http://www.hario.jp/>

833273 KDC-02 リーフレット 1804

粗挽きの豆を使用し、 4:6メソッドで淹れるドリッパー

このドリッパーは、粗く挽いた豆からコーヒーをしっかりと抽出するため、お湯がゆっくり落ちるように設計されています。粗挽きの豆で淹れることで透き通った味わいとなり、ゆっくりと抽出することでコーヒーの甘みが引き出されます。ぜひ、粗挽きの豆でお楽しみください。

※ハンドドリップ用としてお使いください。

A Coffee Dripper Designed for the 4:6 Method

This dripper is designed for use with coarsely ground coffee, made so that the water flows more slowly. The coarse grind makes for a clearer cup, while the extended brewing time brings out the sweetness of your coffee beans.

※ Use this product to make pour-over coffee by hand.

使い方はこちら↓



“4:6 method”

New brewing theory - divide water before pouring

How to brew

- 1 Rinse the paper filter with hot water.
- 2 Divide the total amount of water to be poured into **40%** and **60%**.

||||| Example |||||

Ground coffee (medium roast)	20g
Water (88°C)	300ml

Total time	Water amount poured	
0 sec.	50ml	adjust Taste
45 sec.	70ml	120ml (40%)
1 min. 30 sec.	60ml	adjust Density
2 min. 10 sec.	60ml	180ml (60%)
2 min. 45 sec.	60ml	
3 min. 30 sec.	Remove the dripper	

■ Point ■

- The amount of water is 15 times that of the coffee grounds.
- Coffee of Coarse grind size is recommended to use.
- The role of the first pour is to moisten the grounds.
- Do not make the next pour immediately but wait until the water completely drips through.

Coarse
grind size

Roast degree	Light	Medium	Dark
Water temperature	93°C	88°C	83°C



“4:6 method”

4:6
メソッド

湯量を分割して淹れる、新しい抽出理論

How to brew

- ① ペーパーを湯通しする。
- ② 総湯量を 40%と 60%に分けて淹れる。

||||| 例 |||||

コーヒー粉 (中煎り) 20g
お湯 (88℃) 300ml

累計時間	注湯量	
0秒	50ml	味の調整 120ml (40%)
45秒	70ml	
1分30秒	60ml	濃度の調整 180ml (60%)
2分10秒	60ml	
2分45秒	60ml	
3分30秒	ドリッパーを外す	

Point

- ・お湯の総量は、コーヒー粉量の 15 倍。
- ・コーヒー粉は「粗挽き」がお勧めです。
- ・注湯の 1 投目が蒸らしの役割になっています。
- ・注湯は継続せず、落ち切ってから次の注湯を行います。

<粗挽き>
(参考・原寸大)

煎り具合	浅煎り	中煎り	深煎り
お湯の温度	93℃	88℃	83℃



粕谷 哲

Kasuya Tetsu



わずか 3 年のキャリアでワールドブリューワーズカップ 2016 年世界大会にてアジア初の世界チャンピオンに輝く (36 カ国中 1 位)。

現在は日本を含め世界各国でのコーチング、企業へのコンサルタント、製品プロモーションや商品開発を行うだけでなく、大会のジャッジを務めるなど次世代のバリスタ育成にも尽力している。「誰でも簡単に美味しく」をコンセプトにしたコーヒーの淹れ方“4:6method”が世界中で評価されている。

Tetsu Kasuya became the first Asian World Champion of 2016 World Brewers Cup only in the third year of his career (receiving the first prize among 36 participating countries.)

He is currently engaged in coaching in many countries including Japan, consulting for companies, product promotion, and product development. He also serves as judge for competitions to devote his efforts to nurture future baristas. His brewing method, “4:6 method,” with the concept of “easily-brewed delicious coffee for everyone” is highly appreciated around the world.

HP: tetsukasuya.com