

秋です。おいしいコーヒーを飲みましょう!!

## “RYU'S COFFEE のおススメ抽出法”

コーヒーの量 (1杯 10グラムのスプーン)  
できあがり 120cc。マグカップなどの場合は  
量の調整を行ってください

1人分	2人分	3人分
1杯	1.8杯	2.5杯

### ペーパードリッパーの場合

はじめに

- ① お湯を沸かす
- ② カップを温めておく
- ③ ロシの底面と側面を逆方向に折り返しドリッパーにセットする
- ④ 粉を入れ表面を平にする



細いお湯を中心から全体に、しめらせる程度に注ぐ(お湯を置く感じで)



粉のふくらみが止まったら2投目を注ぐ(中心から外へ円を描くように)

☆ ペーパーに直接お湯をかけないように!  
(お湯だけが素通りするのでコーヒーが薄くなります)



泡が落ちきる前に次のお湯を注ぐ

☆ お湯を落としきらないように!  
(泡の中にアクや渋みがいっぱいあります)



人数分の目盛りまでコーヒーがたまったらドリッパーをはずす

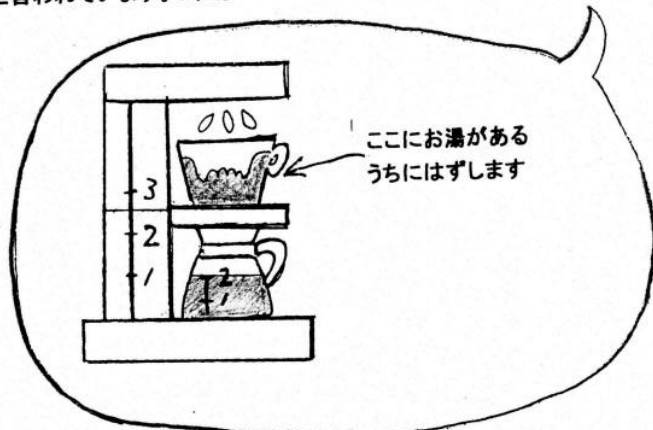


スッキリおいしい  
コーヒーを召し上がれ!!

### コーヒーメーカーの場合

コーヒーメーカーの味は 70 点程度と言われています。これは構造的にアクが取れないからです。そこでひと工夫!

- ☆ いつもセットする水の量を 0.5人分増やします。そして人数分のコーヒーが入りましたら、サーバーとドリッパーを機械からはずします。(つまり、ペーパードリッパーと同様に、ドリッパーにまだお湯が残っているうちにはずすことになります)



ご不明な点は  
お気軽に  
どんどんお尋ね  
ください!!



マウンテン RYU'S COFFEE では、抽出される器具に合わせて豆のひき方を変えてお渡しています。ご購入の際には、ペーパードリッパー、コーヒーメーカーなど、ご自宅でお使いの器具をお教えてください。