

スペシャルティコーヒー専門店・香茶屋のコーヒーを美味しく召し上がるための抽出法です！

簡単おいしい、浸け置き式抽出法。



*スペシャルティコーヒーの質感の良さが味わえる抽出器具です。

*スペシャルティコーヒーの良質なフレーバーが楽しめる抽出法です。



①

カリタメジャーカップ
すり切り1杯を粉にし
ます。(一人分)

(*粉の状態でもすり切り1杯です。)



②

挽いた粉をサーバーに
入れます。



③

キッチンスケールを
使用して210gまで
お湯を入れます。
(100℃の熱湯。)



④

何もせずに4分10秒
タイマーをセットして
待ちます。



⑤

タイマーが鳴ったら
スプーンで表面だけ
ゆっくりと3~4周
回します。



⑥

香茶屋オリジナル・
不織布フィルターで
濾過します。



⑦

微粉を出来るだけ入れたくないので、画像のように下に
沈んだ粉が流れそうになったら、抽出を終えてください。
不織布フィルターの素材はポリエステルなので、10回以上洗っ
て繰り返し使うことができます。オイル分まで抽出できることで、
質感とフレーバーが豊に登場し、とっても美味しくなります。