

Tartan coffee



ダブル焙煎コーヒー豆 処 東京・荻窪 タータン珈琲 www.tartan-coffee.com

カリタ式（三つ穴）のドリッパーで美味しい珈琲を淹れてみましょう。



コーヒー・フィルターの扇型の底と側面にあるチャック止めの部分をそれぞれ手前と向こう側に互い違いに折り ドリッパーにぴったりはめ込みます。

ポイント：ペーパーはメーカーによって目の粗さが違うので気をつける。

ドリッパー、サーバー、コーヒーカップはあらかじめ温めておく



ペーパーをセットして抽出する杯数分の珈琲の粉をいれる。一杯あたり約 10 g。（メジャーカップ一杯くらい。）粉が多いと濃くなるのでお好みで粉の増減を。メッシュは中挽き。あと粗さはお好みで。

一つ穴のメリタ式の場合はやや細かく挽いて豆の量を少し少なめにします。

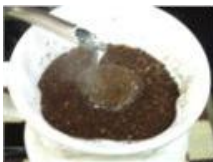
ポイント：煎りたての新鮮な珈琲豆を抽出する直前に粉に挽くこと。

粉の表面を平らにする

トン・トン・トンと軽くドリッパーの淵をたたきながら揺すって平らにしてあげるとフィルターの中の粉の目が詰まる。粉の目が詰まると次の一投目の注湯が ザット落ちないので蒸らしがやりやすい。

お湯の温度

新鮮な水をよく沸騰させる。注ぎ口が細い鶴口のポットに移し変えると湯温が 90 度前後と抽出に適した温度になる。正確に言うと豆によって最適な湯温は違う。酸味系の豆は高めの湯温・苦味系の豆はやや低めの湯温がいい。☉天然水がベストとは言えない。



一投目の注湯最初に注ぎ口が細い鶴口のポットで平らにした粉の中心部を確保。

珈琲が古いと泡が立たない。お湯がぬるいと泡が立たない。熱すぎると泡が大粒のあぶくになる。

絹状の泡はお湯の温度と粉の相性がいい証拠。

ポイント：どっと一度にお湯を注がない。



次第に粉全体の表面に撫でるようにお湯を広げて置いて行く。

いい珈琲ならここで必ずモコモコと盛り上がってくる。焙煎後時間が経っている古い豆は盛り上がらない。

古いしなびたお野菜で料理をしているようなものだ。何時焙煎された豆科を確認。

ポイント：くれぐれも煎りたての鮮度のいい珈琲を使うこと。 フィルターにお湯を直接カケナイヨウニ。

ポイント

：下のサーバーにファーストドリップのコーヒー液が数滴落ちる程度のお湯の量を静かに注ぐ。



粉全体が泡立ち盛り上がってきたら注湯を一時休止。

蒸らし 約 20 秒。

蒸らし終了の合図はドリッパーの中のコーヒー表情が教えてくれる。

上の時点では表面がつやつやしているが 20 秒程度経過すると下の写真のように乾いたような状態になる。



蒸らしが終了。

上の写真ようにつやつやと光っていた表面が乾いたように見えたり 割れ目のようなえくぼができたら蒸らし終了。

粉の粒子の一つ一つの中にお湯がしみこんだ証拠だ。



二投目の注湯

蒸らしが終わったら注湯再開。お湯を優しく注ぐと 粉面がムクムクと盛り上がってくる。（豆が新鮮な証拠だ）絹のような泡が出るかな？左の写真はわずかながらお湯が熱いようだ。

奥義：鶴口の細長い部分を 冷たいふきん等を使って冷やしてあげるといい。



粉の中心部から始めてゆっくりと渦巻きを描きながら外側へ リズミカルに優しくコーヒーを撫でてあげる。

もっと周辺部（フィルターのところ）にもお湯をかけたくなるのが人情。**注意**：でもかけてはいけない。

ポイント：注湯はペーパーとコーヒーの境目から1cm程度の内側。

どうして？：ペーパーやペーパーとコーヒーの境目にお湯をかけるとドリッパーの溝を通して（粉を通らず）お湯が落ちてしまう。

写真はお湯の温度も適正ですね。コーヒーの粉が新鮮な証拠に細かな絹状のいい泡がたっています。

これも鮮度のいい珈琲の証拠。お湯がぬるければ粉は膨らみません。熱すぎるとアブクになります。



注意：何回に分けてお湯を注いだらいいのか？とよく聞かれるが 目標の抽出量まで絶対にお湯をキラサナイ様に注ぎ続ける。

理屈は要らない。継続してリズミカルに 優しくお湯でコーヒーを愛撫してあげるがいい。

やっぱり湧にもお湯をかけたくなりましたね。 エキス分を十分抽出するためです我慢しましょう。

もうそろそろ抽出されて目標の杯数までコーヒー液が落ちたでしょう。



惜しまない抽出完了。

ポイント：目標の抽出量まで抽出できたら上のドリッパーに落ちきっていないコーヒー液？が残っていても惜しまず捨てる。

お料理の時のアク取りと考えよう。

落としきると「渋味」やいわゆる「エグサ」が抽出したコーヒーの中に入ってしまう。

上のドリッパーに残っていたコーヒー液をほかの容器にとって飲んでみたら「惜しまず捨てる」の意味がよくわかる。



さあー 良く攪拌して 美味しいコーヒーストレイクをお楽しみください。

コーヒー豆の保存

長期保存：当店の袋のまま（特殊加工されています）冷凍庫での保存をおすすめします。

日頃良く淹れる杯数分に小分けして冷凍庫での保存がベストです。小分けしていないと珈琲豆を冷凍庫から出したときに（すぐ庫内に戻さないと）結露する恐れがあります。

通常の出し入れは冷蔵庫。常温での保管は野菜などを日さらしにしているようなもの。**珈琲は生鮮食品**です。

Tel 03-3393-5001 Fax 03-3393-5007 www.tartan-coffee.com

ダブル焙煎コーヒー豆 処 東京・荻窪 タータン珈琲