

初回購入者限定特典

プレミアムブレンド豆
100gをプレゼント



バリスタがオススメする おいしいコーヒーの淹れかた

テレワークでの気分転換に「ひと手間プラス」して、おいしいコーヒーを淹れてみませんか？
ペーパードリップ式コーヒーメーカーでのコーヒーの淹れ方を
コーヒーショップ 芝浦のバリスタ・佐藤が教えます

コーヒーをじっくり淹れて気分をリフレッシュ 仕事の合間の気分転換に 「ひと手間」かけてみませんか？



コーヒーはアラビア語でコーヒーを意味する「カフワ」が転訛したものです。元々ワインを意味していたカフワの語が、ワインに似た覚醒作用のあるコーヒーに充てられたのがその語源といわれています。

コーヒーにはさまざまな成分が含まれており、複雑な味と香りを生み出します。

市販のインスタントコーヒーを使えば、お湯に溶かすだけで気軽にコーヒーを楽しむことができますが、コーヒー粉とドリッパーがあれば、さらにおいしいコーヒーを

楽しむことができます。

インターネットで調べると、専用の器具や淹れ方の情報が溢れていて、何から始めればよいかわかるかもしれません。そこで、弊社専属のバリスタ・佐藤功一がおいしいコーヒーを淹れるコツをお伝えします。

ポイントは「ちょっとひと手間」。凝りすぎず、でも少しだけ手をかけると、自宅でも専門店で近いおいしいコーヒーを楽しむことができます。リモートワークの気分転換に自分でコーヒーを淹れてみませんか？

コーヒー粉のご注文は…



コーヒーショップ 芝浦

東京都港区芝浦1-23-45 ☎03-1234-5678
Webサイト：www.coffeemaker-japan.com



☪ 時間をかけてゆっくり。過ぎていく時間で気分をリフレッシュ

Point.1



使用する粉の量は厳密に計量します。多すぎても少なすぎても本来の風味や味が損なわれてしまいます。

Point.2



ドリッパーにペーパーフィルターをセットして粉を入れたら、適量の湯を注ぎ、30秒程度蒸らします。

Point.3



ドリッパーの湯が完全に切れる前に外すと雑味が抑えられたコーヒーになります。