



初めてでも大丈夫!!

小川珈琲さんによる

おいしい珈琲の淹れ方



小川珈琲株式会社
あいばら ともあき
粟飯原 智章さん
J.C.Q.A.認定
コーヒーインストラクター1級

小川珈琲は京都の珈琲屋さんです。珈琲は、京都の街の魅力と同じように、『一見』では得ることができない魅力がたくさんあり、そのこだわりを追求している珈琲職人たちです。意識の高い農園主が愛情を持って育てた珈琲豆を見つけだすことから始まり、カップ一杯の琥珀色をした液体を提供するまで、小川珈琲のこだわりを追求しています。小川珈琲さんの『おいしい珈琲の淹れ方』の講習会が、「目からうろこだわ!」「知らなかった!」と各地域の学習会で大好評でした。ぜひご家庭でお試してください♪

メリタ式

プロの味に挑戦! ペーパードリッパーによる抽出方法 (2杯分)

1

器具(ドリッパー)に密着させるため、ペーパーフィルター(以下、ペーパー)の側部と底部を互い違いに折ってセットします

Point!



2

目安となる計量スプーンを使って、28g(8gスプーンで3杯半)の粉を入れます。

*小川珈琲おすすめの粉の量です。お好みで増減してください。



3

粉を入れた後は、ドリッパーを揺らし、粉と粉の間隔を詰め、平らにします。



熱湯

4

一度、沸騰させ、沸騰がおさまったお湯(85~95℃)を注ぎます。円を描くように粉全体が湿るくらい注ぎ、約30秒蒸らします。
*注ぐお湯の温度、速度の違いで、味が異なります。



5

その後、粉の真ん中にゆっくり、お湯を注ぎます。Point!

*その時にペーパーに直接、お湯がかからないように注意しましょう。



6

お湯を2~3回に分けて注ぎ、人数分が抽出し終わったら、ドリッパーにお湯が残っている状態でグラスポットからドリッパーをはずします。Point!

*2杯分で約300cc (メリタ グラスポットで2.5の線まで)



温めておいたカップにコーヒーを注げば、完成です。

胃が弱いけど珈琲を楽しみたい

カフェインが胃液などの分泌液を促進させる働きがあるため、カフェインレスコーヒーをお勧めします。また胃の粘膜を強化するミルクを入れて飲まれることもおすすめです。その場合は、コーヒーの味わいがしっかり感じられるよう深煎りのコーヒーと合わせていただくことよりおいしく召しあがっていただけます。

保存方法は?

温度は?

常温でOK。(高温多湿・直射日光の当たるところは避ける)冷蔵庫に入れる場合は、しっかり密封しましょう。(湿気と冷蔵庫の臭いを吸着するおそれがあります)冷凍庫へ入れる場合は、1回分ずつつけるのが理想です。冷凍と常温を繰り返すと、結露して湿気を吸ってしまうおそれがあります。冷凍されたコーヒーは解凍してからご使用ください。

容器は?

むやみに容器に移し替えないこと。容器に移し替える場合は、必ず入れ物をきれいに洗ってから移し替えましょう。



コープきんき共同開発・製造:小川珈琲
スペシャルマイルドブレンド
中細挽き(粉)200g



深煎りのコクと香ばしい風味 マイルドブレンド、モカブレンドに比べ、よりコーヒー感を出すために、深煎りのブラジル・コロンビアをベースにブレンドしました。コロンビアスプレモのクリアな苦味を生かし、甘みのあるメキシコを加えることで香ばしくコクのある味わいに仕上げました。

くわしくは… 小川珈琲HP ▶ <http://www.oc-ogawa.co.jp>

春の仲間づくりキャンペーン実施中

キャンペーン期間 6月22日(金)まで 期間中ご紹介いただいた方にご加入いただくと

1,000ポイントプレゼント!!

(通常50万円ご利用分)

仲間づくりキャンペーン 特典 1,000円分割引!
※初回3,000円以上食料品をご利用いただいた方に1,000円分値引きさせていただきます。

新規ご加入の皆様に 2ヵ月間 無料
新規ご加入の方 赤ちゃん割引キャンペーン お子さんの年齢が4歳未満の方
3ヵ月間 無料 + 1年間 減額
※各ポイントのプレゼントは1月23日(月)~6月22日(金)までの期間が対象です。

組合員サポーター募集中!

サポート内容
例えば…
①試食サンプルをお渡しできる方を紹介いただくこと
②試食サンプルとアンケートを直接お渡しいただくこと
③生計を別にされているご家族の方、お友達を紹介いただくこと

サポーターの主な特典
●紹介お一人につき 200ポイントプレゼント!
●紹介していただいた方がご加入いただいた場合 1500ポイントプレゼント!
●さらにご加入者が3名になればボーナスポイント 3000ポイントプレゼント!

※各ポイントのプレゼントは1月23日(月)~6月22日(金)までの期間が対象です。
サポーター登録は年間を通して受け付け中!
くわしくは配送担当者にお尋ねください