

フレンチプレスの淹れ方

フレンチプレスは、コーヒー油分（おいしい成分）まで余すことなく抽出できるため、コーヒーの素材本来の美味しさをお楽しみいただけます。

<準備するもの>

- コーヒープレス（2人用）
- コーヒー粉 20g（一人あたり10g）※中挽きから中粗挽き
- 熱湯（沸騰したお湯）
- タイマー（3分）

手順①

- ・ コーヒープレスのガラス容器にコーヒー粉（20g）を入れます。

手順② 参照 図1

- ・ 熱湯（沸騰直後）をコーヒープレスのガラス容器に一湯目をゆっくりと半分まで熱湯を注ぎます。

※注ぎ始めたらタイマー（3分）を計測開始。

手順③ 参照 図2

- ・ 一湯目後に、30秒程度コーヒー粉を蒸らしてください。

手順④ 参照 図4&5

- ・ 二湯目を容器の8分目まで熱湯を注ぎ足します。

その後に蓋をしてください。

※ 待っている間は、プランジャーを下げないでください。

手順⑤ 参照 図5

- ・ 3分経過しましたら、プランジャーをゆっくり押ししてください。

手順⑥ 参照 図6

- ・ カップに注いで、できあがりです。

図6



おいしい理由は

このコーヒー油分です！



図1



図2



図3



図4



図5



<店長のアドバイス>

自分のお好みで蒸らし時間を長くして「さらに深いコク」をご堪能ください！

○蒸らし時間⇒30秒(通常)を2分に ○合計時間⇒3分(通常)を5分に

ホームページ(通販): <http://www.tokunagacoffee.com/>
有限会社トクナガ コーヒー辻町(本店)
〒424-0806 静岡県静岡市清水区辻4丁目8-20
TEL: 054-366-6395
FAX: 054-363-1155
MAIL: tokunaga_coffee@yahoo.co.jp