



コーヒー抽出方法 —かんたん編—

スペシャルティコーヒー専門店
自家焙煎コーヒーファクトリー
つくば本店

使用器具



円すいドリッパー
(ハリオ製)



ペーパー
フィルター



コーヒー
サーバー



細口抽出ポット

引用：HARIOホームページ

抽出方法

抽出のポイント

- 10g用のメジャースプーンを使用
- 「人数分+半分」のスプーン杯数の豆（または粉）を使用
（デジタルスケール等で下表のグラムを測ってもよい）
- 中挽きの粉を使用
- お湯の温度は90°C以下（85~90°Cがおススメ）
- 人数分×(150cc~200cc)のコーヒーを抽出（抽出時間：2~3分）
（例：3人分=メジャースプーン3.5杯の豆で450cc以上を抽出）

コーヒー抽出量※	粉量
コーヒーカップ1杯分(150~200cc)	15g (メジャースプーン1.5杯)
コーヒーカップ2杯分(300~400cc)	25g (メジャースプーン2.5杯)
コーヒーカップ3杯分(450~600cc)	35g (メジャースプーン3.5杯)
コーヒーカップ4杯分(600~800cc)	45g (メジャースプーン4.5杯)

※好みの濃さになるように湯量を調整ください。

抽出メモ



回数	使用する豆	焙煎度数	抽出量、 抽出時間など	感想など（抽出、味、濃さ）
1				
2				
3				
4				