




## ●焙煎度にあった分量（慣れたらお好みの味に微調整してください）




### 使用器具

- メジャースプーン（コーノ） 1杯=約10g
- ドリップパー（三洋産業） 1、2杯分：101使用 3杯分：102使用




### 〈基本形〉 中煎り、中深煎り

1杯分	2杯分	3杯分
		
1杯	1.8杯	2.5杯
抽出量 150～180cc	抽出量 300～360cc	抽出量 450～540cc

### 浅煎り

1杯分	2杯分	3杯分
		
1杯	1.5杯	2杯
抽出量 150～180cc	抽出量 300～360cc	抽出量 450～540cc

### 深煎り

1杯分	2杯分	3杯分
		
1.2杯	2杯	2.7杯
抽出量 150～180cc	抽出量 300～360cc	抽出量 450～540cc

## 自家焙煎珈琲の店 ビノ

（ご注文・お問い合わせは）

〒996-0032 山形県新庄市上金沢町4-7 Tel/Fax:0233-32-1188  
URL <http://coffeea-bino.com/> mail [info@coffeea-bino.com](mailto:info@coffeea-bino.com)

自家焙煎珈琲の店

ビノ  
**bino**

## ●抽出のコツ

- 煎りたての新鮮なコーヒーをお買い求めください。（コーヒーは生鮮食品と同じように考えてください。煎りたてほど香りも高く、風味豊かです。）
- 欠点豆がハンドピックされたコーヒーをお買い求めください。
- 焙煎してから1週間から10日以内で使いきるようにお勧めします。（ご購入された豆は、冷蔵所に保管してください）
- よいコーヒーの味を、よりおいしく引き出す抽出器具を選ぶことも大切です。

## ●おいしいコーヒーを抽出するための基本

- ①新鮮なお湯を使いましょう。適温は82～83℃です。
- ②器具はいつも清潔に。使用後はさっと水洗い。
- ③コーヒーの粉の量は正確に。分量表を参照してください。
- ④使用器具にあった挽き方をしましょう。（ペーパードリップ式は中挽き）
- ⑤器具の大きさにあった人数分のコーヒーを抽出しましょう。
- ⑥抽出したコーヒーはガラスのサーバーでそのまま加熱できます。しかし沸騰させてはいけません。
- ⑦できたコーヒーはできるだけ早く飲みましょう。
- ⑧抽出の作業が途中で止まらないように準備よくしましょう。