

コーヒープレス

Coffee Press

教えてくれるお店

スターバックス コーヒー

会社情報は……P109

豆の味わいをストレートに楽しむ



スターバックス コーヒーでも販売しているコーヒープレスとハンディミルクフォーマー。ミルクフォーマーはp46～47に登場

recipe 5人分

コーヒー粉 50g
湯(90℃～96℃) 900cc

check

豆は粗めに挽くのがコツ



コーヒープレスにはプランジャー（プレスする部分）と呼ばれる金属フィルターが付いているため、ペーパーフィルターは不要です。また、ペーパーフィルター用に細かく挽いた豆を使うと、嫌な苦味などが出てしまいます。コーヒープレスで抽出する時は、粗めに挽いたものを使うのがポイントとなります。

Point !

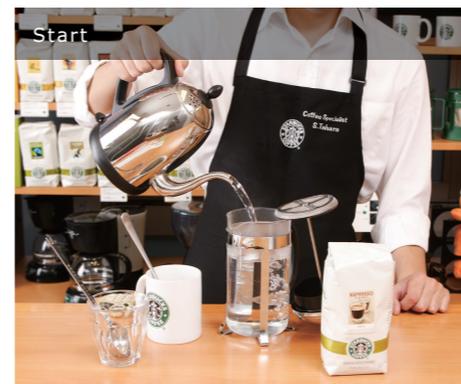
抽出の際に使う湯の適温は90℃～96℃。この温度帯で抽出することにより、豆の味わいを最大限に引き出すことができます。



見た目は紅茶のサーバーのようなコーヒープレス。この器具を使うと簡単にコーヒーを淹れることができます。

さらには、ペーパードリップやネルドリップでは出すことのできない味をつくり出すこともできるのです。

スターバックス コーヒーのバリスタが新しい豆のテイस्टینگに使うというこの器具で、コーヒーを淹れてみましょう。



1 まずコーヒープレスとマグカップに湯を注ぎ入れて、温めておく



2 湯を入れたコーヒープレスにプランジャー部分もセットしておくことで、一緒に温めることができる



3 コーヒープレスが温まったら湯を捨てて、コーヒー粉を入れていく



4 熱湯を注ぐ。粉全体に湯がいきわたるように注いでいくのがポイント



5 スプーンで軽く混ぜる。湯と粉がまんべんなく混ざるようにする



6 ブランジャーで蓋をし、4分間置く。この段階ではまだフィルターを下ろさない



7 4分経ったらフィルターを下げていき、上澄みを写真のように少量捨てておく



8 7とは別に温めておいたマグカップに注いだら、おいしいコーヒーの完成

Coffee Press



おいしく淹れるコツ



❶ 見落としがちな"水"の存在
「コーヒーの成分の98%は水」。これ、意外に見落としがちなポイントですが、事実です。できれば、抽出の際にはカルキ臭等がないミネラルウォーターを使ってください。しかし、ミネラル分の多い硬水は苦味が出たりトゲトゲしい味になってしまうので、軟水をオススメします。

❷ 豆の旨味を引き出すコツ
コーヒー豆の旨味をしっかりと抽出するため大切なのは、「豆と湯がきっち



りと接しているか」という点。手順4・5でまんべんなく湯を注いだり、スプーンで混ぜるのはそのためなのです。

❸ 上澄みを捨てる理由
手順7でわざわざ上澄みを捨てているのは、表面に浮かんでいる粉を取り除くためです。

❹ 豆の油分=おいしさ成分!?
コーヒープレスはペーパーフィルターをしません。つまりそれは、抽出された液体の中に、豆の味がそのまま



閉じ込められている、ということになります。ペーパーフィルターを使用すると、おいしさでもある豆の油分などがペーパーに吸収されていきますが、コーヒープレスの場合はそういったことがありません。良くも悪くも、豆の味わいがストレートに出る抽出法なのです。それゆえに、豆選びは慎重に。

The Teacher  今回、教えてくれた人

STARBUCKS COFFEE
スターバックス コーヒー
コーヒースペシャリスト・
田原象二郎さん

2000年に同社へ入社した後、6年半にわたる店舗勤務を経て現職に。社内職位であるコーヒースペシャリストとして、社内外のコーヒー啓蒙活動を行なっています。



ペーパードリップ

Paper Drip

教えてくれる会社

珈琲サイフォン株式会社

会社情報は……P109

ペーパードリップ用のフィルターと言えば、透明なものや白い陶器製のものを思い浮かべる方が多いでしょう。

しかし、珈琲サイフォン株式会社の「コーノ式円錐フィルター」はショッキングピンクや赤、オレンジ、ブラウンと色とりどり!

そしてそんな見た目だけではなく、おいしいコーヒーを淹れるための工夫もしっかりとなされています。

「コーノ式円錐フィルター」を使う



写真の色以外に、ショッキングピンクや赤、オレンジ、ブラウンやブラックもある珈琲サイフォン株式会社の「コーノ式円錐フィルター」

recipe 2人分

コーヒー粉 24g

湯 適量

check

リブに
おいしさの
秘密が

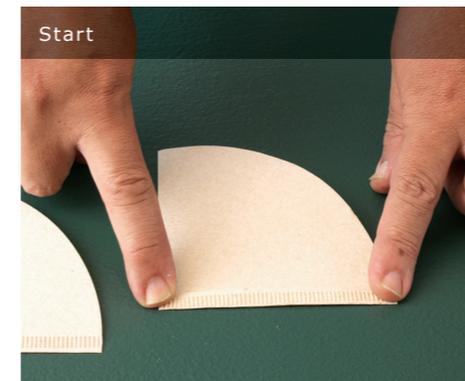


円錐フィルターの内側には、線のような"リブ"が付いているのですが、これは上からではなく、中ほどから下に向かって付いています。ということは、ペーパーの上半分は円錐フィルターに密着することになります。もしペーパー上部と円錐フィルターの間に隙間があると、そこからアクを含んだ液体が側面より流れ出てしまいます。コーノ式円錐フィルターはペーパーがフィルター上部にはり付き、上部に浮き上がってくる微粉やシルバースキン等の味を損ねる成分がガラスポットに落ちてこない構造になっているのです。

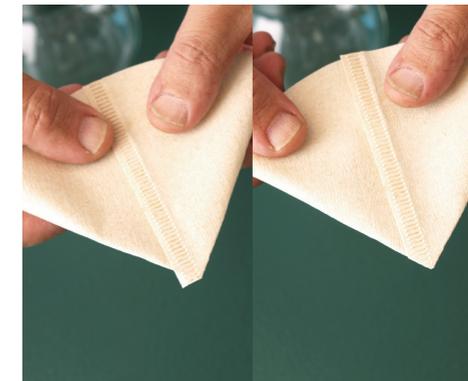
Point !

湯を注ぐ際に焦ってはいけません。イメージとしては、全工程の1/3がゆっくり、1/3はやや速く、残り1/3はそれより速く、といった感じです。

※一般的に「ドリッパー」と呼ばれる部分を珈琲サイフォン株式会社では「円錐フィルター」という製品名で販売しているため、ここではドリッパー部分を「円錐フィルター」とし、ペーパーフィルターを「ペーパー」と記述する。



1 まずペーパーを用意。写真のように2枚のペーパーが綴じてある部分を折る



2 写真左のようにペーパーの角が飛び出すので、この部分も裏側に折りたたんで写真右のように



3 円錐フィルターにペーパーをセットし、コーヒー粉を。ガラスポットには湯を入れ、温めたら湯を捨てる



4 コーヒー粉の中心部分に湯を置くようなイメージで、少しずつ湯を注ぐ



5 円錐フィルターからポタポタとガラスポットに抽出液が落ちてきたら、少し多めに湯を注ぐ



6 次第にペーパーが濡れてくるので、中心部分から外側に向かって円を描くように湯を注ぐ



7 2杯分抽出したら、円錐フィルター内が満タンのまま、円錐フィルターをガラスポットからはずす



8 グラスポット内のコーヒーを竹べらもしくはスプーンで軽く混ぜ、カップに注いだら完成

Paper Drip



おいしく淹れるコツ



① "ネル"の濾し袋にそっくり

一般的なフィルターは横から見ると台形、下の部分が平らで、そこに小さな穴が開いているタイプでしょう。しかしコーノ式は円錐形。フィルターの下部が円形に開いていて、ここからペーパーの先端部分が出ます。形状としては、コーヒー抽出法として理想的なネルの濾し袋にそっくり。このような円錐形にすることで、注いだ湯が中心から周囲に満遍なく広がり、最後は底の部分に集中して落ちてきます。つまり、円錐フィルター内にあるコーヒー粉全体から旨みや風味を余



② コーヒー粉を平らに

手順3でコーヒー粉を入れたら、円錐フィルターのフチを軽くトントンと叩き、コーヒー粉の表面を平らにしておきましょう。

③ 500円玉をイメージ!

手順6では円を描くように注ぎます。このときの円の大きさは500円玉程度。1杯分の抽出が終わった頃から、注ぐ湯の量を増やし、描く円も徐々



に大きくします。ただし、フィルターのフチには湯をかけないように注意!

④ 白い泡の正体は……!?

抽出が進むと、次第に茶色い泡のようなものがコーヒー粉表面に現れます。これは、コーヒーのエキスが出てきた合図。反対に白い泡はコーヒーのアクです。手順7で円錐フィルター内に湯が満タンのまま抽出を止めるのは、このアクがコーヒーに混ざらないようにするためなのです。

The Teacher  今回、教えてくれた人

COFFEE SYPHON
珈琲サイフォン株式会社
代表取締役社長・河野雅信さん

1925年創業の珈琲サイフォン株式会社3代目。1973年より販売していたコーノ式円錐フィルター初のカラーバージョン(黄色)を2004年に発売。その後続々とカラフルなモデルを登場させ、話題を集める。コーヒー抽出や焙煎を学ぶセミナー「コーノ式珈琲塾」の講師も務める。

