

Contents

【はじめにお読みください】
本書に掲載されている情報は、特別な表記がない限り、すべて編集部調べによる税込み10%の販売実勢価格となります。なお、販売時期によっては色や仕様が変更されている場合や在庫がない場合がございます。また、本書はムック『珈琲 for Beginners 2020』『自宅で淹れる珈琲ガイドBOOK 2021』などの記事をもとに再構成し、加筆・修正したものがございます。あらかじめご了承ください。

自分で淹れる珈琲は美味しい

珈琲の基本とこだわりの道具

opening

06 まずは基本を知りましょう 自宅で淹れるコーヒー超入門

- 06 コーヒーを美味しく飲むための基礎知識
- 08 STEP1 「コーヒーを淹れる」ってどういうこと?
- 10 STEP2 医学的な視点で解明された“癒やし”の理由
- 12 STEP3 コーヒーを知るための4つの味
- 14 苦味を知ろう
- 15 キレを知ろう
- 16 コクを知ろう
- 17 酸味を知ろう
- 18 STEP4 ドリップコーヒーを淹れるための道具
- 20 コーヒーのトレンド



PART.1

21 コーヒーグッズベストセレクション 道具ごとの美味しい淹れ方 ドリップの基本とアレンジレシピ

- 22 ドリッパーの仕組み
- 24 基本の淹れ方
- 26 カリタ式の正しい淹れ方
- 30 メリタ式の正しい淹れ方
- 34 ハリオ式の正しい淹れ方
- 38 キーコーヒー式の正しい淹れ方
- 40 ウェーブドリッパーの正しい淹れ方
- 42 ケメックスの正しい淹れ方
- 44 ネルドリップの正しい淹れ方
- 46 マキネッタの正しい淹れ方
- 48 フレンチプレスの正しい淹れ方
- 50 ペーパーレスの正しい淹れ方
- 52 ドリッパーの素材
- 54 さまざまな抽出法
- 56 ペーパーフィルターの違い



PART.2

58 道具を揃えるならこの一式で！ コーヒーのベストセット

- 58 カリタ式セット
- 60 メリタ式セット
- 62 ハリオ式セット
- 64 キーコーヒー式セット
- 66 ひとりコーヒーセット
- 68 ネルドリップセット
- 69 金属フィルターセット
- 70 フレンチプレスセット
- 71 水出しコーヒーセット



PART.3

72 豆の扱いを知れば コーヒーは美味しくなります

- 72 コーヒー豆を知る
- 74 豆の産地と特色
- 76 価格別コーヒー豆ランキング
- 82 お手軽コーヒー実飲テスト
- 88 ミルの種類と使い方
- 90 自動焙煎機・ロスター



PART.4

92 水・砂糖・クリーム& さらに楽しさ広がる コーヒーグッズ

- 92 コーヒーに最適な水・砂糖・クリーム
- 94 HOW to シュガーシロップ
- 95 クリーマーでミルクをふわふわに!
- 96 コーヒーカップを使いわける
- 98 コーヒー周辺器具
- 102 アイスコーヒー&アイスカフェ・オ・レ



PART.5

104 サッと飲みたいときは コーヒーマーカーで

- 104 コーヒーマーカーの賢い使い方
- 106 コーヒーマーカーベストセレクション
- 110 カプセル式コーヒーマシンマイベスト決定戦

