

# 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

【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「自宅で淹れる珈琲 for Beginners 2021」の記事をもとに再構成し、加筆・修正したものです。あらかじめご了承ください。

## PART 2

### 55 一式まとめて買うのが大正解! コーヒーのベストセット

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



## PART 3

### 70 豆は自宅で挽くのがベスト! コーヒー豆&ミルクを知る

- 70 豆の挽き加減と焙煎具合
- 72 世界のコーヒー生産国
- 74 価格別コーヒー豆ランキング
- 80 ミルクの種類と使い方



## PART 4

### 82 水・砂糖・クリーム& コーヒー道具のすすめ

- 82 ベストな水・砂糖・クリーム
- 84 HOW TO シュガーシロップ
- 85 クリーマーでミルクをふわふわに!
- 86 コーヒーカップを使いわける
- 88 コーヒーメーカーの使い方
- 90 コーヒーメーカー ベストセレクション
- 92 コーヒーグッズ ベストセレクション
- 94 Column●アイスコーヒー&アイスカフェ・オ・レ



自宅で淹れる  
**珈琲**  
ガイドBOOK  
2022

Contents

## Introduction

### 06 自宅で淹れるコーヒー 基本の「き」

- 08 Step1 / コーヒーを淹れるってどういうこと?
- 10 Step2 / 心を癒やすのはやっぱり香りだった!
- 12 Step3 / コーヒーを知るために4つの味を理解しよう
- 14 Step4 / ドリップコーヒーにはどんな道具が必要?
- 16 Step5 / 自分好みで良質な豆を選ぶことが大事!



## SPECIAL ISSUE

### 17 美味しいコーヒーの 淹れ方超入門

## PART 1

### 18 ドリップの基本と 簡単アレンジレシピ

- 18 ドリッパーの仕組み
- 20 基本の淹れ方
- 22 カリタ式の正しい淹れ方
- 26 メリタ式の正しい淹れ方
- 30 ハリオ式の正しい淹れ方
- 24 キーコーヒー式の正しい淹れ方
- 36 ウェブドリッパーの正しい淹れ方
- 38 ケメックスの正しい淹れ方
- 40 ネルドリップの正しい淹れ方
- 42 マキネッタの正しい淹れ方
- 44 フレンチプレスの正しい淹れ方
- 46 ペーパーレスの正しい淹れ方
- 48 ドリッパーの素材
- 50 さまざまな抽出法
- 52 ペーパーフィルターの使い方
- 54 Column●コーヒーのトレンドを知ろう

