

プロのバリスタが伝授する！
最高の一杯を淹れる極意……6

プロのバリスタが教える！ドリップの基本……8

バリスタ石谷さんが愛用する珈琲道具……9

まずは珈琲の味を理解しましょう！……12

ドリッパー、ケトル、ミル、用意すべき3つの基本道具……14

ドリッパーとフィルターの構造と仕組みを知っておこう！……16

美味しい豆と出会うにはショップ選びが肝心！……18

焙煎度、挽き具合、賞味期限、豆の扱い方で美味しくなる……20

ドリップとエスプレッソ、淹れ方で別れる珈琲の種類……22

水の硬度とお湯の温度は珈琲の味に大きく影響する……24

世界のコーヒー豆の産地を知ろう……26

コーヒー豆は自宅で挽くのがベスト……28

定番ドリッパーの
正しい淹れ方とアレンジレシピ……30

メリタ/アロマフィルター……32 カリタ/102-D……34 カリタ/ウェーブドリッパー……36

ハリオ/V60……38 キーコーヒー/Noi クリスタルドリッパー……40

ケメックス/マシンメイド コーヒーメーカー……42 ハリオ/ドリップポット・ウッドネック……44

キントー/SCS コーヒーカラフェット……46

『ドリップコーヒー』をベースに作るアレンジレシピ……48

ボダム/CHAMBORD……50 エアロプレス/エアロプレスゴー……52

『プレスコーヒー』をベースに作るアレンジレシピ……54

ハリオ/テクニカ……56

『サイフォンコーヒー』をベースに作るアレンジレシピ……58

ピアレッティ/モカエクスプレス……60 マキネッタで作るカフェ・ラテ……62

『エスプレッソコーヒー』をベースに作るアレンジレシピ……64

コーヒーメーカー最強ランキング……67

他にも色々、最新アイテムセレクションセレクション

ドリッパー……76 ケトル……80 ミル……86 その他……92

珈琲用語辞典……95

[COLUMN] コーヒーに合わせる砂糖とミルクの正解……66

珈琲の
世界へ
ようこそ

