

Matsuya Style

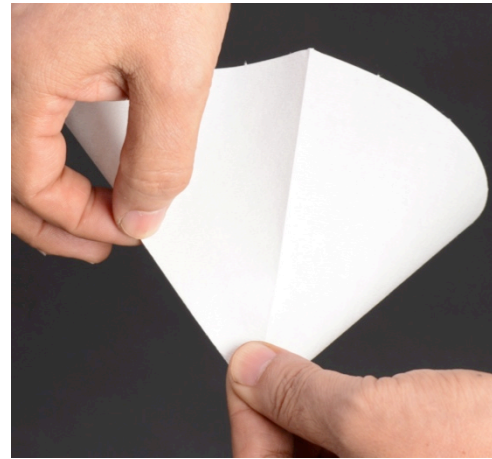
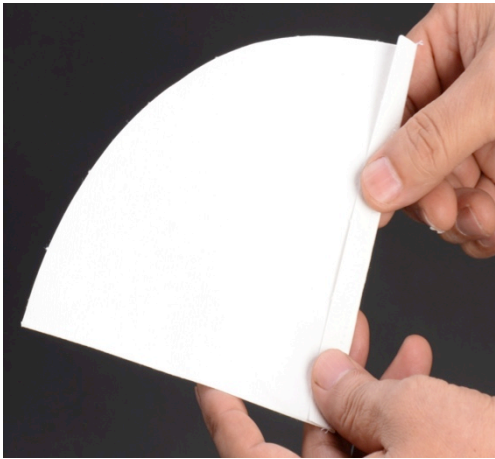
松屋式の淹れ方

美味しさは透き通る

雑味のないクリアな珈琲をお試ください。



1 ペーパーを準備



ミシン目に沿って折り曲げ、ペーパーを開いて半分まで折り目を付けます。

ペーパーのミシン目に沿って、折り曲げます。

ペーパーを開いてミシン部分と反対側の折り目を合わせます。

円錐の先端をつまみ、先端から半分まで折り目を付けます。

ペーパーを開いて、金枠にセットします。

2

粉を準備

珈琲を粗挽きにしてドリッパーに入れます。

基本である5抽出を説明します。珈琲豆を50g計量して、ミルで粗挽きの粉にします。

ドリッパーに粉を入れて、左右に軽く振り、粉の表面を平らに均します。

1~2杯の場合、1杯当り15g、3杯以上の場合は、1杯当り10gの珈琲を使用します。

粉が入ったドリッパーをサーバーにセットします。



スプーンでくぼみを作ります。

スプーンの背で中心からペーパーに沿って粉を持ち上げるようにして、粉の厚さが均一になるように広げていきます。

パーティーハット(三角帽子)を逆さにした状態に粉をセットします。



3 蒸らす

沸騰した湯をドリップポットへ移して注湯を
始めます。

沸騰した湯をドリップポットの 8 分目まで入れます。

この時点でドリップポットの湯は、90~95℃になります。

95℃の湯を使って、ドリップを開始します。95℃より低い場合
は、温めてください。

ドリップポットの湯を 50cc 程度、捨てて、ドリップポットの注ぎ
口まで温めます。

細くゆっくり円を描くように湯を注して蓋をし
ます。

粉の中心に湯を細く注ぎ続けます。珈琲がサーバーに落ち
始めたら、粉が濡れている所と乾いている所の境界部分(濡
れた粉の円の外側)に円を描くようにゆっくり細く湯を注いで
いきます。

この時、決して濡れた粉の部分に戻ってお湯を掛けな
いようにしましょう。

湯は、すべて時計回りに注ぎます。

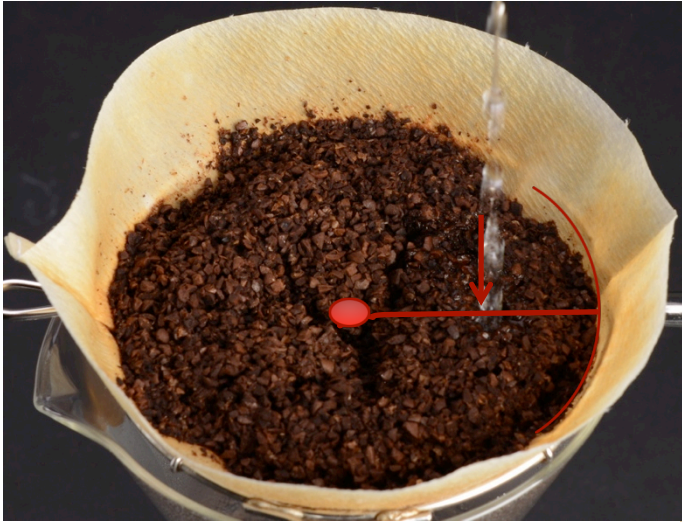
湯が全体に行き渡ったら注湯を止めます。

蓋をして、3~5分待ちます。

この長い蒸らしが味のポイントです。



4 抽出

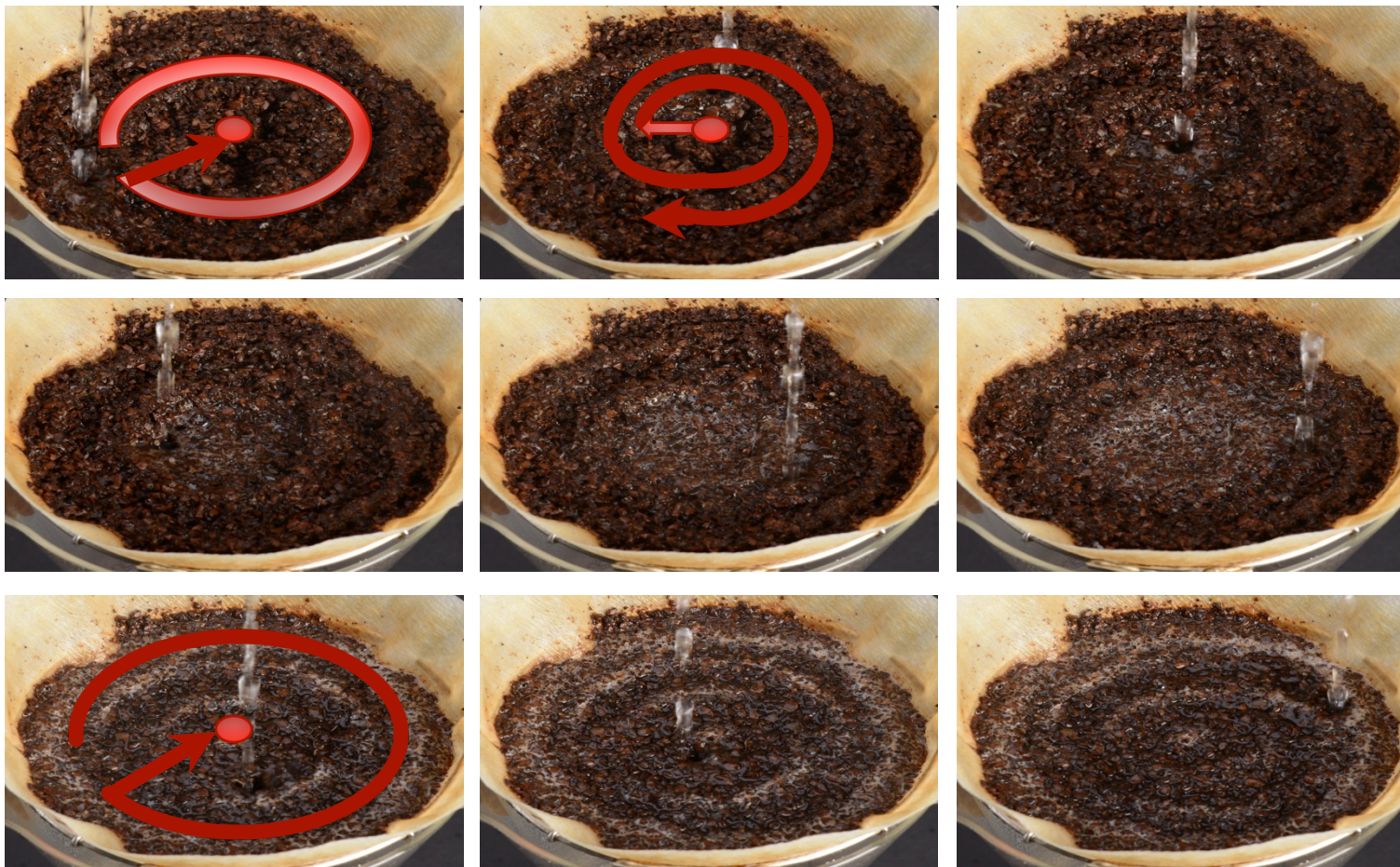


少し多めの湯を注して、ドリッパー内の水位を上げます。

蒸らしが終わったら、粉の中心と粉の縁の間に同じ大きさの円を描きながら、少し多めの湯を注し続けます。

珈琲がサーバーに落ち始めたら、水位が上がってきたサインです。

粉が膨らんだ線より水位が上がらないよう、細くゆっくりと万遍なく円を描くようにお湯を注します。詳しくは、次頁で説明します。



ひたひたな状態を維持しながら、中心から外側へ円を徐々に大きく描くよう細い湯で注します。

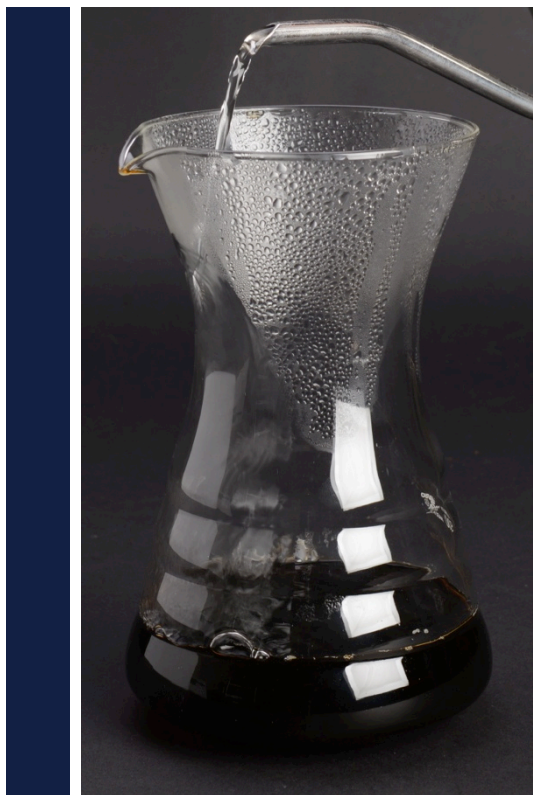
中心から外側へ徐々に円を大きくするように湯を注します。端に到達したら、中心に戻ります。
再び、外側へ向かって徐々に円を大きくするように湯を注します。これを、サーバーの珈琲が人数分の半量になるまで繰り返します。
人数分の半量で珈琲の美味しい部分は既に抽出されています。

ポイントは、「ドリッパー内の水位をひたひたな状態に維持すること」と、「粉が動かないようにすること」です。
粉が動くと、粉の表面に泡が出てきます。泡を出さないように気を付けましょう。

サーバーの珈琲が人数分の半量になったら、湯を注すのを止めます。抽出は終了です。



5 仕上げ



人数分まで湯を足します。よくかき混ぜて、カップに注ぎます。

人数分になるまで湯を足します。アイスコーヒーの場合は、湯の代わりに冷水または氷で薄めます。

スプーン等で、よくかき混ぜて、カップに注いで出来上がりです。





Direct Fire
Roast
TAMAKI 環

