

松屋式

関東では馴染みがない「**松屋式ドリップ**」は、近年流行のフレームドリッパーの元祖です。金枠は機能だけを追求し、一切の無駄がないシンプルなフォルムで昭和 40 年代に完成しました。現在も形を変えず、使われ続けています。

側面を囲わないフレームと**長く蒸らす (3~5分)** ことで、粉内部の炭酸ガスを完全に抜き、美味しい成分を余すことなく抽出します。そして、最大の特徴「**抽出を半量で終了。湯で 2 倍に薄める**」という**雑味を分離する手法**を確立したのも松屋式が発祥です。一点の曇りもない液体は豆本来の香味が際立ち、**透き通る美味しさ**と好評を頂いています。

「珈琲が飲めた」、「ミルクを入れずにフラックで飲めた」というお客様も多い抽出法です。

「**最高品質の生豆、匠の焙煎、プロの抽出**」が三位一体となり、織りなす極上の珈琲をお楽しみ下さい。



配達エリア

