

ICE

ZUBORA COFFEE

「ドリップしないという選択」

ホットもアイスも珈琲バッグを浸けるだけ

水出しは非加熱です。衛生面を考慮し、冷蔵庫で保存の上、その日の内に召し上がりください。



1. 常温(20℃以上)の浄水 650ccを用意

容器に水650ccを入れます。お薦めは浄水器の水。

ポイント①：水は20℃以上の常温を使用。

冬場の水道水は約10℃と冷水です。

冷水を使うと珈琲が十分に抽出できず、薄くなります。

冷水には少し湯を入れて、20～30℃にします。

水温の目安は、冷たいと感じない程度です。



2. 珈琲袋を静かに入れる

珈琲袋を軽く押さえるように静かに入れ、粉全体に水を浸透させます。

ポイント②：粉全体に水が浸透したことを確認。

この時点で水が浸透していない粉があると、珈琲が薄くなります。

3. 冷蔵庫で6～8時間、保存する

冷蔵庫で6時間以上、保存します。

衛生面を考慮して冷蔵庫に入れてください。



4. 珈琲袋を静かに取り出す

珈琲袋を静かに取り出します。

ポイント③：珈琲袋から珈琲液を絞り出さない。

珈琲袋から珈琲液を絞り出すと雑味が出て濁ります。

クリアな香味になりませんので、ご注意ください。

5. かき混ぜ、カップに注ぐ

スプーン等でよくかき混ぜ、カップに注いで出来上がりです。

【ホットで召し上がる場合】

耐熱性のカップに注ぎ、蓋などをせず、

レンジの牛乳温めメニューを使って、温めます。

香が華開き、より一層甘い香味をお楽しみ頂けます



HOT

ZUBORA COFFEE

「ドリップしないという選択」

ホットもアイスも珈琲バッグを浸けるだけ



1. 浄水の湯 (98℃以上) 1000ccを用意

容器に湯1000ccを入れます。お薦めは浄水器の水。

ポイント①：濃さは湯量で調整してください。

珈琲の濃さは、湯量で決まります。お好みで湯量を調整してください。濃くしたい場合は、湯量を減らしてください。

2時間放置で美味しく抽出出来る湯量の目安は、800cc~1000ccです。



2. 珈琲袋を静かに入れる

珈琲袋を静かに入れ、粉全体に湯を浸透させます。押さえつけなくても自然と湯が浸透していきます。

3. 2時間程度、放置する

2時間程度、放置します。

ポイント②：3時間を目安に取り出してください。

3時間以上、放置すると、濃度が濃く、過抽出になります。



4. 珈琲袋を静かに取り出す

珈琲袋を静かに取り出します。

ポイント③：珈琲袋から珈琲液を絞り出さない。

珈琲袋から珈琲液を絞り出すと雑味が出て濁ります。

クリアな香味になりません。

湯が熱い場合は、火傷にご注意ください。



5. かき混ぜ、カップに注ぐ

スプーン等でよくかき混ぜ、カップに注いで出来上がりです。

【冷めてしまった場合】

耐熱性のカップに注ぎ、蓋などをせず、レンジで温めます。