

CBC・CBS 共通POP1512 /2C+白 PP t0.2mm クリア

水出しコーヒー Cold Brewed Coffeeの作り方 Making Cold Brewed Coffee

1 ストレーナーにアイスコーヒー用(深煎り)の粉を80g入れます。
Put 80g of freshly ground coffee (dark roasted) into the strainer.



- 浅煎りの珈琲はコクと香りが十分に引き出されません。
- 粉は中細挽きをおすすめします。荒挽きでは抽出効率が悪く、できあがり薄く感じられ、細挽きではストレーナーから微粉が出て粉っぽくなる場合があります。
- Light roasted coffee does not produce sufficient flavor or aroma.
- We recommend using medium-fine coffee grounds. Using coarse ground coffee reduces the extraction efficiency resulting in a weak brew, whereas fine ground coffee passes through the strainer making the coffee grainy.

2 ガラスポットにストレーナーをセットします。
Set the strainer and lid in the pot.

3 粉全体が湿るように少量ずつ水を注ぎドリップします。水はストレーナーのろ過部が隠れない程度を目安に入れてください。
Slowly pour in small amounts of water so that all the coffee grounds become wet evenly. Pour in water up to @@@



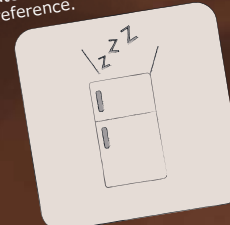
「使用する水の量」約1150ml (8杯分)
Amount of Water Approx. 1150ml (8 cups)

※珈琲粉に水が吸収されるため、できあがり量と水の使用量は異なります。
※The volume of brewed coffee differs from the amount of water used because the coffee grounds absorb some of the water during the brewing process.

Cold brewed Coffee

HARIO

4 ポットにフタをして冷蔵庫に入れます。抽出時間は約8時間です。抽出時間は目安ですので、2回目以降はお好みにより調整してください。
Fit the lid on the pot and place the pot in the refrigerator. It takes approximately 8 hours for the coffee to extract. Extraction times are approximate. Please adjust the extraction time to your preference.



5 冷蔵庫から取り出せば水出し珈琲のできあがりです。
Remove the pot from the fridge to finish your cold brewed coffee.

水出し珈琲をおいしく楽しむためのポイント Tips for Making Excellent Cold Brewed Coffee

- 水出し珈琲は、水もできあがりの味を大きく左右しますので、カルキ臭の少ない水をご使用ください。
- ミネラルウォーターをご使用の際は軟水タイプをおすすめします。
- 温めて召しあがる場合は沸騰させないようにご注意ください。成分が酸化し、風味が損なわれます。
- 必ず冷蔵庫で保存し、2~3日以内にお召しあがりください。日がたつと酸化が進みます。
- できあがりの量はご使用いただく粉の種類により若干異なる場合があります。
- The flavor of cold brewed coffee is greatly affected by the type of water used. Try to use water that does not have a strong chlorine odor whenever possible.
- When using mineral water, soft-water types are recommended.
- When warming the coffee before drinking, be careful not to allow it to boil. Doing so may cause the coffee to oxidize and lose its flavor.
- Always store in a refrigerator and use within 2 to 3 days. The coffee will oxidize over time.
- The amount of finished coffee may differ slightly depending on the type of coffee grounds used.

家庭用品品質表示法による表示
品名 耐熱ガラス製器具
使用区分 熱湯用
耐熱温度差 120°C
取扱い上の注意
●調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
●洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
●使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社
〒103-0006東京都中央区日本橋富町9-3

861864
CBC・CBS 共通 POP 1512