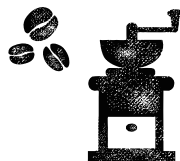

ハワイの農園オーナーのジョン直伝！ カウコーヒーがもっと美味しくなる淹れ方レシピ

1. 1杯分の分量

コーヒー1杯分に必要な分量は、コーヒー粉が10~12g、お湯が150~170ccとなります。好みの濃さに合わせてご調整ください。



2. お湯は沸騰直前の約90度

沸騰したお湯をコーヒー粉に注いでしまうと、余分な苦味や渋みまで抽出されてしまいます。カウコーヒーの抽出に最適なお湯の温度は、約90度です。



3. 美味しさの秘訣は「フレンチプレス」

ペーパードリップは雑味を吸収してくれる反面、味や香りの決め手となる大切なコーヒーオイルまで吸い取ってしまうため、もともと雑味の少ない良質なコーヒー豆を抽出する場合、本来の味わいを損ねてしまう可能性があります。

カウコーヒーの特徴であるフルーティーな香りとコクをより引き立たせるためには、フレンチプレスでの抽出をおすすめしています。

※紙のドリップパックも中身の粉を出してフレンチプレスで入れるのがオススメです。



4. 勢いよくお湯を注ぎ2分待つ

フレンチプレスにコーヒー粉を入れてお湯を注ぎ、蓋を載せたら2分待ちます。この時、まだ金属フィルターを降ろさないでください。

コーヒー粉がフレンチプレスの中で対流するよう、お湯は勢いよく注ぐことがポイントです。



5. 全て注がない。少し残す。

プッシャーをゆっくり押し下げていき、コーヒー粉を押し潰してしまわないように注意しながら金属フィルターで濾します。あとはあらかじめ温めておいたカップへ注いだら完成です。

抽出したコーヒーは最後まで注ぎらずに少量残しておくことで、微粉や渋み、アクなどがカップに流れ出るのを防ぐことができます。

