



Flavor coffee

松屋式コーヒーのいれ方・初心者用

(コーヒーが濁らない魔法の抽出法)



[\(株\)松屋コーヒー本店](#)
[クリックすると地図がでます](#)

住所 / 愛知県名古屋市中区大須三丁目30番59号
電話 / 052-251-1601

入れ方でこんなに違います
コーヒーは、いれたてでなければと思っていませんか
コーヒーは抽出の技術で劣化のスピードはまったく違うのです



写真解説

- A... 三日前に抽出。松屋式の入れたもの
 - B... 三日前に抽出。コーヒーメーカーで入れたもの
 - C... 二時間前に抽出。松屋式の入れたもの
 - D... 二時間前に抽出。コーヒーメーカーで入れたもの
- 備考: コーヒー豆はキリマンジャロを使用

[写真拡大 click!](#)

上からの蛍光灯の光が乱反射してBとDのコップは白っぽくひかっています。
これが、コーヒーのにごりです

コーヒーメーカーは30分ぐらいでにごりが生じます。正しくハンドドリップした場合、2~3週間はコーヒーがにごりません。正しく抽出されたコーヒーは劣化が遅いのです
熱い時は飲めたのに、冷めたらまずくて飲めないコーヒーというのは、熱い時もまずかったのですが熱かったので舌が味を感じることができなかったのです。冷めてくると人間の舌が敏感になってきてまずく感じるのです。本来、おいしいコーヒーというのは冷めてもおいしいコーヒーです
(ちなみに冷めると、酸味を強く感じるようになります。ですからアイスコーヒーは深いりにして酸味を消す方法をとります。冷たいコーヒーはすっぱいより苦い方がおいしく感じますから)

松屋式コーヒーの入れ方教えます

[さらに詳しいコーヒーのいれ方はこちら!! \(解説文が丁寧になっています\)](#)



まず、器具をそろえます。

松屋 5 人用金杓
松屋 5 人用ペーパー
カリタ 6 0 0 c c ドリップポット
河野 5 人用サーバー

[松屋の器具、通販できます。click!](#)



ペーパーをミシンのところで折り曲げ、
ドリッパー（金ワク）にセットします。

ちなみに、コーヒーに使う水は、浄水器を通した水かミネラルウォーターを使ってください。水道水を使った場合には、カルキがコーヒーの味を悪くします。
詳しいことは、[松屋式ドリップの弱点](#)をみてください。



荒めにひいたコーヒーの粉を、
ドリッパーに入れます。
（1人分約10g ひき方は荒目の方が良い）1人から3人分ぐらいまでは、1杯あたり15gのコーヒーを使います。それ以上の杯数の場合は、1杯あたり10gにします。

なぜ、1杯のときと5杯以上のときでコーヒーの量を変えるかは、[二杯だしの極意](#)を参考にして下さい



スプーンなどで真中にくぼみをつけます。

これは、コーヒーの層の厚さをできるだけ均等にするためです。こうしたほうが、少しのお湯で粉全体を蒸らすのに都合がいいのです。

このとき、コーヒーが新しい場合は深めに、古いときは浅めに穴をほるのがコツです。



沸騰した湯を真中にできるだけゆっくりかけ、サーバーにコーヒーがおちはじめたら、円をかくようにしてまわりの粉にも湯をかけます。湯が粉全体に行きわたったらやめます。

新しいコーヒーだと泡が勢いよくでてきて下にお湯がしみこむのを邪魔します。そのため新しい豆の場合穴を深く掘って少し染み込むだけで底のほうのコーヒーまでお湯が行き渡るようにしたわけです。



そのまま3～5分むらしておきます。ふたがあればのせておきましょう。この長いむらしが味のポイントです。

この蒸らしによってコーヒーの粉内部にある炭酸ガスが完全に放出されて抽出が泡に邪魔されることなくスムーズに行われるのです。



むらし終わったら、湯をまんべんなく常にゆっくりとかけるようにします。この時泡を出さないことと、粉がペーパーの中で、できるだけ動かないように気をつけます。

お湯を注ぐのは粉のふくらんだ線までです。粉がひたったら湯をそそぐのをやめ、お湯がドリッパーにたまらないように気をつけます。この粉のひたひた状態での抽出が大切です。



コーヒーがサーバーに人数分の約半分まで出たらストップです。この位でコーヒーのおいしい成分が出つくします。あとに出てくるのは、渋みや、いやな苦味などです

ちなみに、豆によって渋みのでかたに傾向があります
”モカ”・”マンデリン”など種類別のいれ方は、”**コーヒーの極意**”を参考にして下さい

この松屋式のドリップは、うまみは溶けやすくしづみは溶けにくいという単純な原理を使っています。実は、たったそれだけなんです。



やかんの湯を沸騰させ、その湯でコーヒーを人数の量にします。この時点で好みの濃さにします。

ここで大切なのは薄めるお湯は、必ず浄水器を通した水かミネラルウォーターを使うことです。
詳しいことは、[松屋式ドリップの弱点](#)をみてください。