



Flavor coffee

アイスコーヒーをつくってみよう

(松屋式アイスコーヒーのつくり方)



アイスコーヒーを用意します

- 金枠にペーパーフィルターをセットしてして1人につき10gのあらびきの粉を入れて、穴をほります。
- 深煎りのコーヒーは豆がもろいのでHOT用の豆よりミルを荒くセットしてちょうどよくなります。
- HOT用の豆は膨張率が約1.4倍、アイス用の豆は約1.8倍ぐらいで、同じ10gでも体積はアイス用の豆のが大きくなります。ですから計量スプーンで計る時は少し多目に使うとうまくなります。

粉全体にお湯をさして蒸らします

- アイス用の豆は50gに200ccぐらいの炭酸ガスをもっています。それに対してHOT用の豆は100ccぐらいしかもっていません。
- ガスの量がお湯をさした時の豆の膨らみになります。
- 焙煎した後、徐々にガスがはずれていくので古い豆だと膨らみが悪くなります。

詳しくは、[松屋式コーヒーのいれかた教えます](#)を参考にして下さい



人数分の半分ぐらいまで抽出したらおわりです

- HOTのように浅煎りのコーヒーは後半で渋味や嫌な苦みがでます。
- 深煎りの場合は渋味の成分が焙煎の時に飛んでしまって少ないのでいいかげんに入れても大丈夫なのです。(できれば、まじめに入れてほしい)
- 甘味をつけたい場合は、ここで砂糖をいれます。
- ちなみに砂糖は防腐剤としての効果がありますから入っていると、少しコーヒーが長持ちします。

氷を入れて人数分に薄めます

- 氷がなければ水でもかまいませんが、急激に冷やした方がコーヒーの香りがコーヒー液の中に残ります。
- コーヒーの抽出液自体は60度～65度（5人分の時）です。ですから、水で薄めても40度くらいまで下がってくれますからすぐに冷蔵庫に入れることが可能になります。



薄めてできあがり

- 冷たい状態でできているので、そこで味見をして好みの濃さに薄めてください。

シュガーシロップの作り方

1. ガラスのサーバーにグラニュー糖を半分くらい入れます。（作る量は適当）
2. お湯をグラニュー糖がかくれるくらいに入れます。
3. スプーンなどで混ぜます。（多分、砂糖がとけきれずに残ります）
4. お湯を少したして混ぜます。（これを砂糖がとけるまでやります）
5. できあがり

飽和状態のシュガーシロップは非常に長持ちします。テキトーな入れ物に入れて使ってください。



氷の入ったグラスに注いでどうぞ

ホットコーヒーをためしにアイスで飲むと、ホットの時には酸味を感じなかったコーヒーでもアイスにすると酸っぱさを感じて、なんだか味がぼけた様になります。

つまり、アイスコーヒーは冷たくした時おいしく感じるように深煎りの苦味のあるコーヒーを使うのです。

