

おいしくペーパーフィルターで淹れるコツ



①
1人分粉20g
2人分から+10g
粉を平らにならし
中心にくぼみを作ります。



②
くぼみにお湯をそっと
落とします。



③
膨らんできたら500円玉
サイズの「の」の字を書く
ようにお湯をさします。



④
いかなる時も側面の
フィルターにお湯を直接
かけないようにしましょう。
薄いコーヒーになります。



⑤
新鮮なコーヒーの粉は
ハンバーグのように
膨らみます。下から一滴
落ちた時点で一旦止めます。



⑥
蒸らしを行なっています。
これを怠ると香りの少ない
薄いコーヒーに仕上がります。
粉がプチプチ音を立てます。



⑦
30秒程蒸らしをした後
お湯を再投入。
ハンバーグを崩さぬよう
丁寧に「の」の字を描く。



⑧
泡が白くなると、終わりの
合図。これ以上お湯を
足すと美味しくない味が
出てきてしまいます。
お湯が落ちきる前に
ドリッパーを外しましょう！

ミルトンがここまで豆での購入を勧めるにはきちんとした理由があります。

1. コーヒー豆はその豆の中に香りや味の成分を閉じ込めています。しかし粉にした途端、その香り成分は空気中へブワァ〜と消えてしまうのです。香りのないコーヒーは、気の抜けた炭酸のよう...

飲む直前に豆を挽くことは、購入したコーヒーの香りを唯一堪能できる手段なのです。

2. こんな経験ありませんか？
粉コーヒーを買って開けた瞬間とてもいい香りい〜♪
でも次に容器を開けたら、もう香りがしなくなった... (・_・;)ガス

飲む直前に豆を挽くことは、いつも立ち上る香りを楽しめる唯一の手段なのです。

3. あなたが粉で買ってきたコーヒー...
豆に比べて空気に触れる面積が何倍にも増えてしまったってこと！
つまり、賞味期限が極端に短くなるっていうこと。
どうせ飲むなら体の喜ぶ新鮮なコーヒーをいつも楽しみたいですね。

飲む直前に豆を挽くことは、あなたの体を守ることに直接つながってくるのです。

100%コーヒーを味わうポイント
コーヒー豆は抽出する直前に挽く！

プジョー
コーヒーミル
ノスタルジーブラック

PEUGEOT

コーヒープレスから
コーヒーメーカーまで
幅広くご使用頂けます。

プジョーのミルは、1882年から生産を開始した自動車より40年余りも早く、プジョーのグラインダーの原点と言われています。刃の耐久性が非常に優れ、女性でも力を入れずにサクサクと挽くことが可能です。受注生産の為、在庫がない場合はお待ち頂く場合がございます。 税込 13,200円

Kalita Coffee Mill 電動コーヒーミル
C-120 ブラック

挽き具合と量をダイヤルで簡単に調整でき
あっという間に手間無く挽き立てコーヒーが出来ます！
メーカー希望小売価格 7,350円 (税込)

電源: 100V/72W 50/60Hz
連続使用時間3分
定格電流: 0.72A
サイズ(mm): 幅96×奥行76×高さ250
質量: 約1.24kg
容量: ホッパー120g 粉受120g
カッター: 臼歯式
能力: 65g/60秒

ミルトン特価 (税込) 5,980円

Kalita Coffee Mill 電動コーヒーミル
ナイスカットミル シルバー

※業務用の耐久性と均一に挽く能力を兼ね備えています。
メーカー希望小売価格 28,350円 (税込)

電源: 100V/120W 50/60Hz
定格電流: 1.2A
定格時間: 5分
サイズ(mm): 幅120×奥行218×高さ343
質量: 約2.3kg
容量: ホッパー200g 粉受100g
カッター: カッティングタイプ
能力: 130g/分 中挽き
金属製受け皿により静電気による飛び散りを防止

ミルトン特価 (税込) 23,000円

ミルトンコーヒーロースタリー 9:00~19:00
〒745-0006 山口県周南市花畠町1-27
TEL./FAX. 0834-32-7374

ホームページは www.uniginal.com