

静大情報学部珈琲研究会  
大学生活をおしやれに一杯を



# 静大珈琲研流 ドリッパコーヒーの 淹れ方マニュアル

## ①道具を用意します

必要なもの

- ・豆
- ・ミル(豆を挽(ひ)く道具)
- ・フィルター(コーヒーをろ過する紙)
- ・ドリッパー(フィルターの設置器具)

あれば嬉しいもの

- ・軽量カップ(1人前の豆が計れる)
- ・サーバー(目盛りがあると便利)
- ・温度計(お湯の温度にこだわる人に)

☆挽く…細かく砕くこと

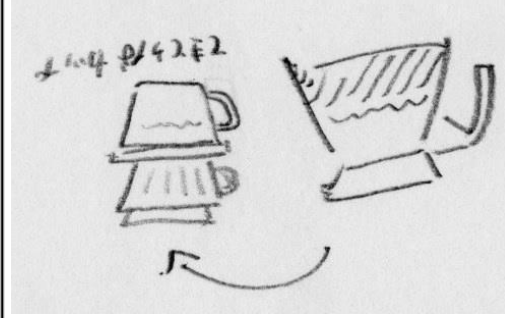
☆ドリッパ…液体がぼとぼと落ちることを言います。転じて、コーヒーの淹れ方を指すようになりました

## ②豆を入手します

静大珈琲研で利用している  
お店リスト(近い順)

- ・ノンクランテ(中区富塚)
- ・ワルツ(中区佐鳴台)
- ・珈楽庵(東区積志(せきし))
- ・カルデイ(東区イオン市野内)

☆一部のお店では、購入のついでに豆を焙煎(豆を炒(い)ること)したり挽いたりするサービスがあります  
☆コーヒーのお供に、安価で大量に購入できる輸入もののお菓子が  
あるとお茶の席が一層おしやれに  
☆もちろん、値段や質にこだわらないのであればコンビニ・スーパーでも入手可能です



⑦ コーヒーの「あく」が  
落ちる前にドリッパを  
よけます

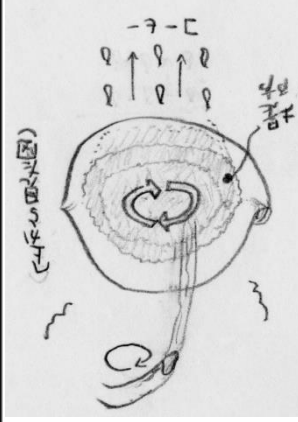
☆お湯を注ぐと浮かんでくる白い浮遊物  
が、苦味の成分を含む「あく」です  
これを落とさないようにしましょう  
☆落ちたコーヒーをカップに注いしたら  
ドリッパコーヒーの完成です！  
連絡先 yoshida@inf.shizuoka.ac.jp (情報社会学科・吉田)

## ③豆を挽(ひ)きます

電動と手動のミルに人数分の豆  
(1人=10g, 計量カップ1杯分)を入れて  
挽きます(珈琲研は電動ミル！)



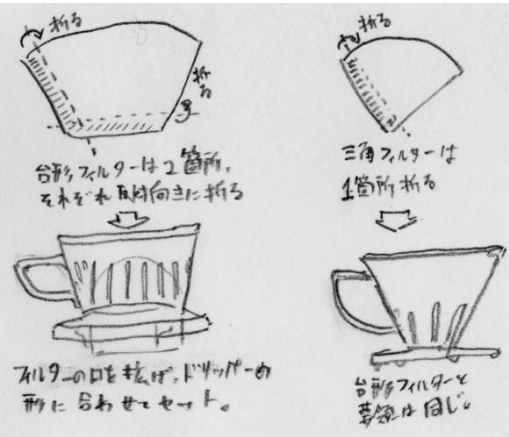
☆挽く細かさは、あっさりとした  
コーヒーなら粗く、濃いコーヒー  
なら細かく設定するのが目安です



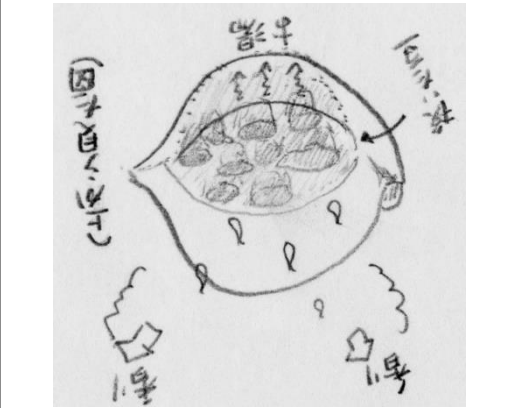
⑥お湯を人数分注ぎます  
(ドリッパ)

☆真ん中に円を描きながら、周囲の壁  
(つつみ)を崩さぬように注ぎます  
☆人数分のコーヒーが落ちるまでお湯を  
「かき」を保ちながら注ぎます

## ④ドリッパにフィル ターをセットして、挽い た豆を入れます



☆豆は水平にならします  
☆ドリッパの下は、直接カップを  
置いてもサーバーを置いてもOK



⑤お湯で豆を蒸らしします  
(20秒くらい)

☆ドリッパの下からお湯が出ない程度  
に、豆全体にお湯を染み渡らせませ  
☆新鮮な豆はお湯を含むと膨らみます。  
これを眺めるのも楽しいです