



PART 4 本心に美味しいコーヒー豆を選ぶ

- 58 〈割安な粉〉コストコ、UCCなど
- 60 〈割安な豆〉無印良品、カルディなど
- 62 〈高価格帯〉スターバックス、ドトールなど
- 64 〈プレミアム〉加藤珈琲店、キャピタルコーヒーなど
- 66 インスタントコーヒー
- 67 カフェインレスコーヒー
- 68 豆の挽き具合で味が大きく変わる



PART 5 さまざまなコーヒーを楽しむ

- 70 カフェ・オ・レ／ウインナーコーヒー
- 71 ホット・モカ・ジャバ／シナモンコーヒー
- 72 マロッキーノ／オレンジカプチーノ
- 73 ブラジル風コーヒー／カフェ・ロワイヤル
- 74 アイリッシュ・コーヒー
- 75 アイス・カフェオレ／アイス・カプチーノ
- 76 シェイクカフェ／アイスルンゴ
- 77 はちみつ入りコーヒー／アフォガード
- 78 ラテアート for Beginners

PART 6 最新コーヒー道具ベストセレクション

- 80 ドリッパー
- 88 ドリッパースタンド
- 89 ドリッパーサーバー
- 90 ドリッパーポット
- 92 コーヒーミルク
- 94 コーヒープレス
- 96 コーヒーサイフォン
- 97 エスプレッソマシン
- 98 コーヒーメーカー
- 104 その他アイテム

4 珈琲は「淹れ方」と「道具」で変わる



PART 1 コーヒーの基礎知識

- 8 コーヒーの味を形作るさまざまな要素を知る
- 10 ドリッパーの違いで味は変わる
- 12 ペーパーフィルターで旨みを引き出す
- 14 ネルやマキネッタで個性的な味を楽しむ
- 16 コーヒーに合わせてカップを変える
- 18 水、砂糖、コーヒーミルクにもこだわるとさらに美味しくできる!
- 20 とても簡単に作れてコーヒーに合うスイーツレシピ

PART 2 最強のコーヒー道具セット

- 22 キーコーヒーセット
- 24 カリタ式セット
- 26 メリタ式セット
- 28 ハリオ式セット
- 30 ネルドリップセット
- 32 金属フィルターセット
- 34 フレンチプレスセット
- 36 水出しコーヒーセット

PART 3 道具ごとにコーヒーを淹れる

- 38 カリタ ウェーブドリッパー185
- 40 ケメックス コーヒーメーカー3カップ
- 42 ピアレティ ブリッカ2カップ用
- 44 AEROBIE エアロプレスコーヒーメーカー
- 46 GSI ステンレスパーコレーター
- 48 HARIO テクニカ3人用
- 50 HARIO V60珈琲王2 コーヒーメーカー
- 52 エッセンサ ミニ&ドルチェ グストルミオ
- 54 ネスレ ネスカフェゴールドブレンドバリスタ50
- 56 デロンギ マグニフィカ



Column

- 69 コーヒーショップ&缶コーヒーのブラックコーヒーランキング
- 111 プロの学校紹介
- 112 珈琲用語辞典

※本書に掲載している製品の価格は、2019年2月現在のものです。価格の変動および製品自体が廃盤になる場合がございます。また本誌には過去に発売した「珈琲 for Beginners」の記事を元に再構成し加筆・修正したものがございます。あらかじめご了承ください。