



## 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     | 94 コーヒープレス   |
| 88 ドリッパースタンド | 96 コーヒーサイフォン |
| 89 ドリッパーサーバー | 97 エスプレッソマシン |
| 90 ドリッパーポット  | 98 コーヒーメーカー  |
| 92 コーヒーミルク   | 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 | 30 ネルドリップセット  |
| 24 カリタ式セット   | 32 金属フィルターセット |
| 26 メリタ式セット   | 34 フレンチプレスセット |
| 28 ハリオ式セット   | 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<br>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。