

【はじめにお読みください】

本書に掲載されている情報は、特別な表記がない限り、すべて編集部調べによるものです。すべての情報は2019年7月末時点のものです。なお、販売時期によっては色や仕様が変更されている場合や在庫がない場合がございます。また、本書はムック『自宅で淹れる珈琲 for Beginners』『自宅で味わう珈琲 for Beginners 2019』の記事をもとに再構成し、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。

opening

06 まずは基本を知りましょう
美味しいコーヒーのヒミツ

- 06 本書の特徴
- 08 コーヒーの種類
- 10 コーヒーの楽しみ方
- 12 コーヒーの味
- 14 苦味を知ろう
- 15 酸味を知ろう
- 16 コクを知ろう
- 17 キレを知ろう
- 18 市販コーヒー飲み比べ



PART.1

21 淹れ方ひとつで味は大きく変わります
自宅で淹れるドリップの基本

- 22 ドリッパーの仕組み
- 24 基本の淹れ方
- 26 カリタ式の正しい淹れ方
- 30 メリタ式の正しい淹れ方
- 34 ハリオ式の正しい淹れ方
- 38 キーコーヒーの正しい淹れ方
- 40 ウェブドリッパーの正しい淹れ方
- 42 ケメックスの正しい淹れ方
- 44 ネルドリップの正しい淹れ方
- 46 マキネッタの正しい淹れ方
- 48 フレンチプレスの正しい淹れ方
- 50 ペーパーレスの正しい淹れ方
- 52 ドリッパーの素材
- 54 ささまざまな抽出法
- 56 ペーパーフィルターの違い



PART.2

58 おすすめの最強道具一式
コーヒーのベストセット

- 58 キーコーヒーセット
- 60 カリタ式セット
- 62 メリタ式セット
- 64 ハリオ式セット
- 66 ネルドリップセット
- 67 金属フィルターセット
- 68 フレンチプレスセット
- 69 水出しコーヒーセット



PART.3

70 自分好みの豆と挽き方を知ろう
コーヒー豆&ミルを知る

- 70 コーヒー豆を知ろう
- 72 豆の産地と特色
- 74 価格帯別コーヒー豆ランキング
- 84 ミルの種類と使い方を知らう



PART.4

86 コーヒーの幅がさらに広がる
水・砂糖・クリーム&
コーヒー道具のすすめ

- 86 コーヒーに最適な水・砂糖・クリーム
- 88 HOW to シュガーシロップ
- 89 おすすめミルクフォーマー
- 90 コーヒーカップを使いわけよう
- 92 コーヒーメーカーの使い方
- 94 おすすめコーヒーマシン5選
- 95 コーヒーグッズ ベストセレクション



CONTENTS