



本書に掲載している製品の価格は、2020年7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ことがあります。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・修正した記事もあります。あらかじめご了承ください。

自宅で淹れる 珈琲 ガイドBOOK 2021

34 総力特集

いい道具を選べば、珈琲時間をより楽しむことができます。

コーヒーグッズ ベストセレクション



36 コーヒードリッパー

40 金属フィルター

42 ネルドリップ

44 フレンチプレス

46 水出しコーヒー

48 コーヒーメーカー

52 全自動コーヒーメーカー

56 カプセル式&
ソリュブルコーヒーマシン

60 エスプレッソマシン

62 サイフォン式コーヒー

63 エアロプレス

64 マキネッタ

66 パーコレーター

68 コーヒーミル

72 ケトル

76 電気ケトル

78 ドリッパースタンド

80 ドリップサーバー

82 浄水ポット

84 計測器具

86 保管・お掃除アイテム

88 ミルクフォーマー

90 ロースター

92 アウトドアコーヒー

94 保温容器

96 コーヒー汚れの

お掃除グッズ



Contents

06 巻頭特集1

SNSで話題の「ダルゴナコーヒー」は
インスタントコーヒーで簡単に作れる！



08 巻頭特集2

おうち珈琲をもっと豊かにしましょう。

珈琲を美味しく淹れるコツ

10 珈琲の知りたいをズバっと解決
基本のき

12 コーヒーの種類と味の違いを知る
コーヒーの種類

14 自宅で飲むコーヒーを美味しくする
コーヒーの楽しみ方

16 複雑なコーヒーの味を整理します
コーヒーを知るための4つの味

18 コーヒー生産国を地図で確認！
コーヒー豆の産地と特色

20 どんな味が好きなのかを言葉で捉える
苦味／酸味／コク／キレを知ろう

24 誰でもコーヒーショップのような味が出せます！
コーヒーを美味しく淹れるコツ

