

# Contents

【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税込価格10%の販売実勢価格となります。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 2021』『自宅で淹れる珈琲ガイドBOOK 2022』など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。



## サッと飲みたいときは コーヒーマーカーで

- 94 コーヒーマーカーを使いこなす
- 96 ドリップ式コーヒーマーカー
- 98 エスプレッソマシン&カプセル式コーヒーマーカー
- 100 サイフォン式コーヒーマーカー
- 101 マルチ式、その他
- 102 ミル付き全自動コーヒーマーカー
- 104 <コラム>ロスターで自宅焙煎を極める!

## 人気コーヒーショップの 味を自宅で味わいたい

- 106 人気カフェ再現レシピ/スタバ風
- 108 人気カフェ再現レシピ/タリーズ風
- 109 人気カフェ再現レシピ/ドトール風&コメダ風
- 110 神保町喫茶店「トロワバグ」のブレンドコーヒー 豆の配合
- 112 神保町喫茶店「さぼうる」のブレンドコーヒー 豆の配合

たまにはゆっくり時間をかけて  
珈琲を淹れて至福の時間を過ごしてみては？

## コーヒーの淹れ方基本の「き」 自宅で淹れるコーヒー超入門

- 08 STEP1/コーヒーを淹れるってどういうこと?
- 10 美味しいコーヒーを淹れる3つのポイント
- 12 STEP2/コーヒーを構成する4つの味を理解しよう
- 14 コーヒーの魅力は苦味あってこそ
- 15 キレのあるコーヒーは爽快感がある
- 16 コーヒーの余韻はコクの深さ
- 17 本来の酸味はフルーティで美味
- 18 STEP3/コーヒーを淹れる道具は何が必要?
- 20 <コラム>コーヒーのトレンドを知ればもっと楽しくなる!!

## 珈琲グッズベストセレクション 道具ごとの美味しい淹れ方

- 22 ドリッパーで変わるコーヒーの味
- 24 ハンドドリップの基礎知識
- 26 スッキリとした味ならカリタ式◎
- 28 濃厚な味わいを生み出すメリタ式
- 30 深みのある味に仕上げるハリオ式
- 32 均一なドリップならキーコーヒー◎
- 34 コク深い味わいのウェーブドリッパー
- 36 デザインにもこだわるならケメックス
- 38 なめらかな舌触りのネルドリップ
- 40 濃厚なコーヒーならマキネッタ
- 42 フレンチプレスなら失敗なし!
- 44 ペーパーレスで豆の旨みを逃がさない
- 46 抽出過程を目で楽しむサイフォン
- 48 ドリッパーの素材ごとの特徴を知ろう
- 50 ドリッパー以外の抽出方法を知ろう
- 52 ペーパーフィルターの選び方と使い方
- 54 お店の味を自宅で愉しむ定番アレンジ
- 56 コールドも自由自在なアイス系アレンジ
- 58 デザート感覚で飲むスイーツ系アレンジ
- 60 <コラム>アイスコーヒー&アイスカフェ・オ・レ
- 61 <コラム>水出しコーヒーボトル6製品、比べてみた!

## コーヒー豆の買い方&選び方 美味しいコーヒーは豆選びから!

- 62 購入方法と焙煎による味の違い
- 64 専門店で購入したこだわりの豆ランキング
- 66 コーヒーチェーン店で買った豆ランキング
- 68 スーパーで気軽に買える豆ランキング
- 70 カルディコーヒーの豆を辛ロジャッジ!
- 72 <コラム>生産国を地図で確認しよう

## 自宅ドリップの味を高める方法 もっと美味しく飲むための専用の道具

- 74 専用のドリップポットで淹れる  
おすすめドリップポットセレクション
- 78 コーヒー豆は自宅で挽くが正解!  
おすすめコーヒーミルセレクション
- 82 コーヒー豆を正しく計量する  
おすすめ計量アイテムセレクション
- 84 水・砂糖・クリームにもこだわる  
コーヒーに合わせたカップ選びのコツ
- 86 最新珈琲アイテムベストセレクション
- 88 <コラム>自宅で簡単に作れる  
シュガーシロップ&フォームドミルク



Opening

Part.1

Part.2

Part.3