



## アイスコーヒーの淹れ方 おいしく淹れる4つの極意

- 58 アイスコーヒーをハンドドリップで淹れる
- 60 アイスコーヒーをウォータードリッパーで淹れる
- 63 水出しコーヒーバッグ人気製品飲み比べ

## 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

- 64 コーヒー豆は自宅で挽く!
- 68 コーヒー豆を正しく計量する
- 70 専用のドリップポットで淹れる
- 74 コーヒーに合わせたカップにこだわる
- 76 コーヒーをより美味しくする周辺器具

## デザート感覚で味わう コーヒーの楽しみ方を広げる

- 80 水・砂糖・クリームにもこだわる
- 82 自宅で簡単に作れる  
シュガーシロップ&フォームミルク
- 84 デザート感覚で味わえる  
スイーツ系アレンジ珈琲

## サッと飲みたいときは コーヒーマーカーで 最新コーヒーマーカーベストセレクション

- 88 コーヒーマーカーを使いこなす
- 90 ドリップ式コーヒーマーカー
- 92 カプセル式コーヒーマーカー
- 93 エスプレッソマシン
- 94 サイフォン式コーヒーマーカー
- 95 マルチ式コーヒーマーカー
- 96 ミル付き全自動コーヒーマーカー

たまにはゆっくり時間をかけて  
珈琲を淹れて至福の時を過ごしてみては？



# 自宅で淹れる 最強ガイドブック コーヒー

【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み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 2022』『自宅で淹れる珈琲ガイドBOOK 2021』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。

## Contents

### お店の味を自宅で再現! 人気カフェ&喫茶店 ブレンドコーヒー 豆の配合

- 06 ザ・コーヒーショップ・ローストワークス
- 08 ヴァーヴ コーヒー ロースターズ NEWoMan新宿店
- 10 神保町・喫茶 さぼろう
- 11 カフェトワバグ

### コーヒーは淹れ方次第で もっとおいしくなる! 道具ごとの美味しい淹れ方

- 14 コーヒーを淹れるってどういうこと?
- 16 コーヒーを淹れるための道具は何が必要?
- 18 ハンドドリップの基礎をおさよう
- 20 ドリッパーで変わるコーヒーの味
- 22 ドリッパーの素材別の特徴とコツ
- 24 ペーパーフィルターの選び方と使い方
- 26 スッキリとした味ならカリタ式が◎
- 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が◎
- 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

### コーヒー豆の買い方・選び方 本当においしいコーヒー豆を選ぶ

- 48 購入方法と焙煎による味の違い
- 50 専門店で購入したこだわりの豆ランキング
- 52 コーヒーチェーン店で買った豆ランキング
- 54 スーパーで気軽に買える豆ランキング
- 56 カルディコーヒーの豆を辛口ジャッジ!