

Contents

淹れ方と
ベストアイテム
全219点

珈琲

for
Beginners (2023)

珈琲のススメ 04

Part. **1** 美味しい珈琲 **7つの基本** 07

基本01 珈琲の 美味しさ と 好み を知る 008	基本05 味の決め手は ドリッパー 020
基本02 美味しい 珈琲豆 選びの近道 014	基本06 淹れ方で分かれる 派生メニュー 022
基本03 豆の扱い方 で美味しくなる 016	基本07 味を左右する 水の硬度 と 温度 024
基本04 自分で淹れる 三種の神器 018	
より理解をするための 珈琲用語辞典 026	

Part. **2** **世界の珈琲豆大研究** 29

珈琲豆の 産地と品種 030	珈琲豆の 焙煎度と粒度 032
[南アメリカ] [中央アメリカ] [アフリカ&中東] [アジア&太平洋]	
地域別オススメ珈琲豆 42選 034	
珈琲に合わせる 砂糖 と ミルク の相性 042	

Part. **3** 正しい**淹れ方** **13の法則** 43

【メリタ式】 誰が淹れても美味しい 044	【ペーパーレス式】 豆の味がダイレクト 056
【カリタ式】 素早く美味しく抽出 046	【ケメックス式】 実験室から生まれた味 058
【ウェーブ式】 バランス良い抽出 048	【フレンチプレス式】 手軽に旨味を抽出 060
【ハリオ式】 まったりとした味わい 050	【エアロプレス式】 プロも使う新抽出器 062
【ネル式】 憧れドリップを自宅で挑戦 052	【サイフォン式】 抽出過程がまるで実験 064
【キーコーヒー式】 特殊リブが引き出す味 054	【マキネッタ式】 本場イタリアの味わい 066
【番外編】 ミルクフォーマーで カフェ・ラテ を自宅で淹れる 068	

コーヒールンバ平岡さんに聞く
「私はこうして抜けられない珈琲沼にハマっていった……」 070

Part. **4** **珈琲道具** セレクト **86** 73

美味しく淹れる ドリッパー 20選 074	美味しく淹れる スケール・焙煎器・計量スプーン・温度計・ サーバー・ブラシetc. 22選 092
美味しく淹れる ケトル 22選 078	
美味しく淹れる ミル 22選 084	

アメリカンビンテージマグの世界 ファイヤーキング で珈琲タイム 100
アンダー3万円 全自動珈琲メーカー ランキング 102
自分の好みの一杯を 水筒 で持ち歩く マイ珈琲ボトル ベストバイ 110

珈琲の世界へようこそ

珈琲の味は道具や淹れ方、豆で変わります。
また、好みの違いで美味しさの基準さえ変わります。

正解のない珈琲の世界は奥深く、
ゴールはありませんが、基本をマスターすれば、
自分だけの美味しさを求めることができるのです。