

プロのバリスタが伝授する！
最高の一杯を淹れる極意……6

- まずは珈琲の味を理解しましょう！……8
- ドリッパー、ケトル、ミル、用意すべき3つの基本道具……10
- ドリッパーとフィルターとの構造と仕組みを知っておこう！……12
- 美味しい豆と出会うにはショップ選びが肝心！……14
- 焙煎度、挽き具合、賞味期限、豆の扱い方で美味しくなる……16
- ドリップとエスプレッソ、淹れ方で別れる珈琲の種類……18
- 水の硬度とお湯の温度は珈琲の味に大きく影響する……20
- プロのバリスタが教える！ドリップの基本……22

定番ドリッパーの
正しい淹れ方とアレンジレシピ……24

- メリタ/アロマフィルター……26 カリタ/102-D……28 カリタ/ウェーブドリッパー……30
- ハリオ/V60……32 キーコーヒー/Noiクリスタルドリッパー……34
- ケメックス/マシンメイドコーヒーマーカー……36 ハリオ/ドリップポット・ウッドネック……38
- キントー/SCSコーヒーカーラフェセット……40

『ドリップコーヒー』をベースにするアレンジレシピ……42

- ボダム/CHAMBORD……44 エアロプレス/エアロプレスゴー……46

『プレスコーヒー』をベースにするアレンジレシピ……48

- ハリオ/テクニカ……50

『サイフォンコーヒー』をベースにするアレンジレシピ……52

- ピアレッティ/モカエキスプレス……54 マキネッタで作るカフェ・ラテ……56

『エスプレッソコーヒー』をベースにするアレンジレシピ……58

他にも色々、最新アイテムセレクションセレクション

- ドリッパー……60 ケトル……88 ミル……94 その他……100

バリスタ石谷さんが愛用する珈琲道具……64

タイプ別コーヒーマシンのススメ！……66

珈琲豆は専門店で買う……75

世界のコーヒー豆の産地を知ろう……76

コーヒー豆は自宅で挽くのがベスト……78

飲み比べたい世界のコーヒー豆

- 南アメリカ……80 中央アメリカ……82 南中東&アフリカ……84 アジア&太平洋……86 ブレンド……87

ビンテージマグの王様 ファイヤーキング……108

手吹ガラスの存在感！ オールドケメックス……110

珈琲用語辞典……111

[COLUMN] コーヒーに合わせる砂糖とミルクの正解……72

- 人気のデカフェの秘密……86

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、自分だけの最高の一杯に近づくことができます。

