

プロのバリスタが伝授する！

最高の一杯を淹れる極意……6

プロのバリスタが教える！ ドリップの基本……8

バリスタ石谷さんが愛用する珈琲道具……9

珈琲の基礎知識

まずは珈琲の味を理解しましょう！……12

ドリッパー、ケトル、ミル、用意すべき3つの基本道具……14

ドリッパーとフィルターの構造と仕組みを知っておこう！……16

水の硬度とお湯の温度は珈琲の味に大きく影響する……18

美味しい豆と出会うにはショップ選びが肝心！……20

世界のコーヒー豆の産地を知ろう……22

コーヒー豆は自宅で挽くのがベスト……24

[COLUMN] コーヒーに合わせる砂糖とミルクの正解……26

定番ドリッパーの正しい淹れ方……27

[ペーパードリップ]

メリタ／アロマフィルター……28

カリタ／102-D……30

カリタ／ウェーブドリッパー……32

ハリオ／V60……34

キーコーヒー／Noi クリスタルドリッパー……36

ケメックス／コーヒーメーカー……38

[ネルドリップ]

ハリオ／ドリップポット・ウッドネック……40

[ペーパーレス]

キントー／SCS コーヒーカラフェセット……42

[フレンチプレス]

ボダム／CHAMBORD……44

エアロプレス／エアロプレスゴー……46

[サイフォン]

ハリオ／テクニカ……48

[エスプレッソ]

ビアレッティ／モカエクスプレス……50

他にも色々、最新アイテムセレクション

コーヒーマシン……54 ドリッパー……56 ケトル……58 ミル……60 その他……62

珈琲用語辞典……64



珈琲の
世界へ
ようこそ