

CAFEC PRESS vol.2

**渴いた体がゴクゴクうるおう！
アイスコーヒーを美味しくするプロの技**

5月に突入し、全国的にも気温が上がりはじめています。汗ばむ陽気は夏を感じさせるほど！こんな季節はキンと冷えたアイスコーヒーが飲みたくなりませんか？「アイスコーヒーは作るのが難しそう」「作り方がわからない」といった声をよく聞きますが、決してそんなことはありません。今回の CAFEC PRESS では、ご家庭でも簡単にできるアイスコーヒーの美味しい淹れ方をご紹介します。たくさん作り置きしてみんなでワイワイ楽しんだり、キャンプやピクニックに持っていったり、暑い季節のお供にぜひお楽しみください！

COFFEE TRIVIA

アイスコーヒーは日本発祥！？

海外でも古くから熱いコーヒーに水やりキュールを入れて冷まして飲んだ地域はあったようですが、アイスコーヒーが世界的に普及しはじめたのは2000年代に入ってからと言われています。一方、日本では明治時代からコーヒーをガラス瓶に詰めて井戸水で冷やし、大衆的に親しまれていました。発祥の地がどこかは不明ですが、氷や水の影響を受けないこの方式においては日本が発祥といえるかもしれませんね。

アイスコーヒーの美味しい淹れ方

① 準備する

いつものハンドドリップと同じでOK!



- ・お好きなコーヒー豆
- ・ドリッパー
- ・ペーパーフィルター
- ・サーバー
- ・ドリップケトル



＼これを忘れずに／

- ・ボウル
- ・水
- ・氷

ここがポイント!

* コーヒー豆の選び方

2週間以内に焙煎された新鮮なコーヒー豆を使うこと!そして、氷で薄まってもいいように、**深煎り**されたコーヒー豆を選ぶのがおすすめです。深煎りした豆はコクと苦味を兼ね備えているため、しっかりとしたボディ感を残せますよ。

* コーヒー豆の挽き方

アイスコーヒー用には、いつもよりも少し細かく挽くとよいでしょう。ミルクやグラインダーにもよりますが、いつもより2~3番手小さい番手をおすすめします。

* コーヒー粉の分量、湯量、湯温について

【一杯分】コーヒー粉：12g 湯量：150cc

湯温は沸騰したてのお湯でドリップすると煮えてしまい、苦味を強調させてしまいます。沸騰後、少し冷ました**80°C~85°C**くらいで淹れてみてください。そうすると苦味がやわらぎ、深煎り特有のコクと甘味が引き立ちます。

② コーヒーを淹れる **いつものハンドドリップと同じでOK!**



CAFECの「DEEP DRIPPER PRO (ディープドリップパープロ)」(写真)を使うと、ハンドドリップ初心者の方でも簡単に淹れられ、コクのあるコーヒーが淹れられます。

「コーヒーの淹れ方」はこちらから
<https://cafec.shop/?mode=f3>

③ 間接急冷する **👉 これがアイスコーヒーの極意!**



抽出が完了したら氷水を入れたボウルの中にサーバーをつけて粗熱をとります。ホットコーヒーよりも味の劣化が起こりにくいため、冷蔵庫に入れておけば3~5日は美味しくいただけます。

なぜ、間接急冷するの?

*** 濁りのないクリアな味になるから!**

急冷することで味や色の濁りを抑えることができ、香りのいい美味しいアイスコーヒーになります。

*** 濃いコーヒーができるから!**

コーヒーを氷の入った容器に直接注いで冷やす「直接急冷法」もありますが、手軽な反面、氷が溶けて味が薄まってしまう。「間接急冷」すれば、氷で濃度が薄まることはありません。

※本リリース内の画像やデータをご入用の際には、下記あてにご連絡くださいますようお願い申し上げます。

<本件に関するお問合せ先>

株式会社 三洋産業

販売促進プロジェクト マーケティングチーム 広報グループ

担当 : 幸 貴之 (ゆき たかし)

E-mail : yuki@sanyo-sangyo.co.jp

電話 : 0977-25-3464

FAX : 0977-25-2210

Web サイト www.sanyo-sangyo.co.jp



50th Anniversary,
Sanyo_sangyo.