



ミルトンコーヒーロースタリー
【TEL】0834-32-7374

Milton Coffee Roastery



ホームページからもご注文頂けますよ。

まめ知識から農園情報まで盛りだくさん♪遊びに来てくださいね。

<http://www.uniginal.com>



プレス用の粗挽き粉を使用して下さい



なるべく100℃に近い温度の熱いお湯を注ぎ入れる。粉が膨れ上がるのが見えます。



粉が膨れるので、きちんとお湯の位置を確認しながら適切な人数分のお湯を注ぎ入れてください。



ペーパー用の中挽き粉を使用の際は3分の蒸らしでOKです

このようにフタをした状態で4分間の蒸らしを行うとお湯が冷めにくいですよ。



スティックが止まる位置まで押し下げれば、作業は完了。



コーヒーの出来上がりです。これが一番美味しく淹れることのできる淹れ方です。特別な技術は全く必要なし！



プレスを傾けながらフタを押さえ、ゆっくりと注ぎ入れる。事前にカップを温めておくと、コーヒーが冷めにくいですよ。



押し下げたフィルターの下は注がずに残して下さい。

押し下げたフィルターより下のコーヒーは注がないよう注意しましょう。フィルターよりも上澄みを注ぐことがポイント！

なぜコーヒープレスは美味しく淹れられるのでしょうか？



カップオブエクセレンスのような国際審査会ではコーヒーの液体を審査する際に、カップの中に粉を入れ、熱湯を注ぎ入れ、4分程待った後に審査員が液体を数回かき混ぜ、上澄みをすすり液体を確認します。この方法が液体を一番確実に味わうことができるから、このような作業をするのですが、コーヒープレスの原理がまさにこの方法に似ていると言えます。ペーパーやネルドリップでは出せない風味やまろやかさがこのコーヒープレスでは国際審査会同様に再現できるわけです。消耗品もなく、電気もいらず、洗い物も少なく一番美味しく淹れられるコーヒープレスをミルトンでは特にオススメしています。

bodum®

ボダム コーヒープレス ケニアシリーズ

(メジャーカップとミルトンオリジナルの取り扱い説明書付き)

(コーヒー豆3000円以上お買上げの場合は、コーヒー器具も送料無料になります)

粗挽きの粉と熱湯を入れるだけで、スペシャルティコーヒーのアロマオイルを余すことなく味わえるレギュラーコーヒーが簡単にできます。技術を必要としない為どなたが淹れても美味しいコーヒーが出来上がります。ミルトンの多くのお客様もご使用中♪



1~2杯用
2,625円
税込



1~3杯用
3,150円
税込



1~5杯用
3,675円
税込



1~6杯用
4,200円
税込



販売中止

3~9杯用
4,725円
税込

※約130ccのカップを目安に杯数を記しています。ご使用のカップサイズによっては異なる場合がございます。