



## 手音 (てのん)

福岡市南区塩原 4-12-10 TEL: 092-512-6117

店主：村上 崇

手回しロースターによる自家焙煎珈琲店。



# 福岡・大橋の隠れ家カフェ

# 「手音 (てのん)」 珈琲のいれ方 おススメの

1 カップ、ポット、サーバー等をしっかりと温めて、沸騰したお湯をポットに移します。



※ナベやヤカンでお湯を沸かし、コーヒーポットに移し替えます。お湯の温度が95度以上だと苦みが強くなりすぎるので、コーヒーポットを火にかけると失敗する確率が高くなります。コーヒーポットを火にかけないで、別の容器でお湯を沸かして、沸騰したお湯をコーヒーポットに移し替えます。

## 2

ドリッパーに杯数分の粉をセットし、粉全体にお湯が行き渡るまで、**点滴でゆっくりとお湯を中心から外側へ、また中心へと落とし**ていき、5秒ほど蒸らします。



## 3

しっかりと粉がふくらんだら、少しずつお湯の量を増やしながら注いでいきます。



## 4

杯数分がサーバーにとれたら、ドリッパー内のコーヒーが落ちきらないうちに抽出を終えると、酸味がおさえられます。

## 5

珈琲豆は、温度変化や湿度の影響を受けやすいので、冷暗所や密封容器(内蓋付茶缶)に入れて保存をおススメします。



豆のまま3週間粉はもっと早く!!



### 豆の使用量

「手音」の自家焙煎「有機ブラジル豆」は1杯分は20g、2杯分は30gが基本の量です。あとはお好みにより加減してください。

香り高く深い味わい。苦みの中にもしっかりとした旨みが溢れる...

有機 JAS 認定豆使用 **手音のブラジル珈琲豆**

100g 量り売り **899** 円 (税込)



手回しロースターによる自家焙煎

福岡の大橋の隠れ家カフェ「手音 (てのん)」では、コーヒー豆を購入されたお客様により美味しく「コーヒー」を飲んで頂けるように「珈琲のいれ方」テキストをお渡ししています。まほろばでも、「コーヒー豆」ご購入されたお客様に美味しく飲んでいただけるようにそのテキストを参考に「イラスト」にしました。珈琲のいれ方も奥が深いなあ...。どうぞ、お時間のある日なび「珈琲」をゆっくりと楽しんでいれて、(イラスト・工藤元子)