

ネル・ドリップ

の抽出法

自家焙煎珈琲

交響楽

1984

ホーム珈琲のお誘い

ネルドリップとは一番おいしい珈琲のことです。そして私たち日本人の味覚に最も適した抽出方法として知られています。ネルドリップ、ペーパードリップ抽出方法は同じです。おいしさの8割が豆で決まっていますから、以下のコツを守っていただければ何方でもおいしい珈琲がお楽しみいただけます。

〒950-2054 新潟市西区寺尾東1-10-18
<http://www13.ocn.ne.jp/~cafekkg/>
E-mail cafekkg@basil.ocn.ne.jp
TEL 025-268-4334 FAX 025-268-0768

①ネルフィルターの準備

当店オリジナルのネルのフィルターは外側だけ起毛した手縫いの自家製のもの。使用するときには、両手で力を込めて絞る。更にタオル等で水分をとる。フィルターは酸敗しないように水につけて保存。毛が擦り切れ色がついてくると、湯の落ちるのが遅くなっていく。このあたりが取替え時の目安。

②粉を入れ自然に浸み込ませる



粉の分量は一人分10g(メジャースプーン一杯)程度、挽き加減はネルドリップの場合グラニュー糖より少し粗いくらい。ペーパードリップはグラニュー糖よりほんの少し粗いくらい。水は水道水で十分です。

粉は必ず平らに入れる。中心をへこませたりしない。湯は沸騰が落ち着いてから、粉に静かに焦らずポタポタとのせる感じで注ぐ。以後湯は火にかける必要

はありません。

③エキス抽出の瞬間(ドリップ)

粉全体に湯がいきわたると最初の数滴が落ちる。オレンジ色や黄色ではなく、黒っぽくへばりつくようであれば珈琲の大事なエキスがでてくるのです。この数滴で抽出の良し悪しが決まります。粉が膨らみ泡が出てくる。泡はあく、常にフィルターの上に浮かせておく。さらに手を休めることなく(蒸らさない)湯を注ぎ、湯の量を箸の太さくらいに少しだけ



増やし、ゆっくりゆっくり注ぎ続ける。

④オレンジ色でストップ

フィルターから落ちる珈琲液は黒、赤、オレンジ、黄色、白と変化していく。オレンジ色くらいが味が良いので色を見て抽出終了を判断する。泡がフィルター内に残っているうちに抽出した珈琲から外す。ドリップは上と下の濃度が違うのでよく混ぜてカップに注ぐ。良い珈琲は冷めて味が悪くなることもなく、珈琲液も濁りません。



⑤ネルのフィルター

一枚あれば珈琲に立派な道具は必要ありません

最後までこまかい泡が気持ちよさそうに出ていない珈琲は失格。言われれば「なんだ」と思う平凡なことばかりだから、なんとなく判ったつもりになる……。おいしい珈琲を味わうためには、ほんのささいなコツの積み重ねなのです。

⑥ペーパードリップを使用する場合

器具にペーパーをセットしたら粉を入れる前に、湯をまわしかける。紙がしっかり固定され、紙くささが多少とれ、同時に下のガラスポットも温められる。後はネルフィルターの淹れ方と同じです。

珈琲は鮮度の良いうちに使い切ることが肝心です。当店ホームページでもネルドリップについて詳解していますので参考になさってください。