

1 50℃のお湯洗い

生豆についている汚れ、ポストハーベストを50℃のお湯で洗い流します。

2 水蒸気焙煎

洗った豆を濡れたまま焙煎します。蒸すことにより豆の芯まで熱がかかり、豆内部の生焼けがなくなり、表面を焦がさず焙煎できます。

3 焙煎直後

焙煎後は熟成期間をおきます。熟成させることによって、旨味と香りが引き立ちます。

4 旨味エッセンス

ドリップ時に、全量を抽出するのではなく、雑味・えぐみの混ざらない、はじめの「旨味エッセンス」だけを抽出します。

5 ドリップ中

濃縮された「旨味エッセンス」を約3分で120cc～150cc抽出します。最も強い香りと旨味成分が抽出されます。

6 コーヒーを注ぐ

「旨味エッセンス」をお湯で割っていただきます。濃度は好みで2.5～3倍希釈です。原液さえあれば、アイスでもホットでも簡単に飲めます。また、カフェオレ、ウインナーコーヒー、アフガードなど、いろいろな楽しみ方もできます。

山王珈琲焙煎所が提供するコーヒー豆は、焙煎の前にしっかりと生豆を洗うため、輸入前の現地の汚水や農薬などもしっかりと落とし落とします。だから、身体と心に優しいはずですよ。

沿革

- 1935年(昭和10年)初代、椎名延雄が当地で創業
- 1971年9月1日 法人化、有限会社椎名米菓
- 2016年業界初!ソース煎餅の製法特許取得
- 2022年より筑波大学「一期一会プロジェクト」へ参加
- 2023年7月山王珈琲焙煎所としてコーヒー事業開始
- 2023年11月山王チョコレート工房としてチョコレート事業開始



URL <https://www.sanno-coffee.jp/>

冷めても美味しいコーヒー
山王珈琲焙煎所

SANNO Coffee Roastery

〒300-1544 茨城県取手市山王87-1
Tel. 0297-85-8582

冷めても美味しいコーヒーの淹れ方

3051

Since 2023.7.9

山王珈琲焙煎所

SANNO Coffee Roastery

— 有限会社椎名米菓 —

『冷めても美味しいコーヒー』 の淹れ方 1杯用

約60ccのエッセンスで、
1杯分のコーヒーをお楽しみいただけます。
お好みに合わせてお召し上がりください。



動画は
こちら

1 粉やお湯、道具を
準備します。

12g



コーヒーの粉12g
(中挽き/グラニュー糖大)

90℃



お湯の温度
は90℃前後



タイマーを
2分に
セットして
スタート

最初の90秒

2 90秒程度、ポタポタと
水滴を垂らすように
中心に注ぎ、
30cc前後のエッセンスを
抽出します。



粉を蒸らす目的もあります。

残り30秒

3 15秒程度、円を描くように
全体に注ぎ、
60cc位抽出したら
ドリッパーを外します。



注ぎ終わりの時間は抽出量に合わせて
調整してください。

4 抽出したエッセンスをお好みの濃さに薄めます。
エッセンスは冷蔵庫で2日程度保存できます。

ホット	アイス	コーヒーティー
お湯で 2倍から3倍	水で 2倍程度+水	お湯で 10倍

『冷めても美味しいコーヒー』 の淹れ方 2杯用

約110ccのエッセンスで、
2杯分のコーヒーをお楽しみいただけます。
お好みに合わせてお召し上がりください。



動画は
こちら

1 粉やお湯、道具を
準備します。

24g



コーヒーの粉24g
(中挽き/グラニュー糖大)

90℃



お湯の温度
は90℃前後



タイマーを
3分に
セットして
スタート

最初の2分

2 2分程度、ポタポタと
水滴を垂らすように
中心に注ぎ、
50cc前後のエッセンスを
抽出します。



粉を蒸らす目的もあります。

残り1分

3 15秒程度、円を描くように
全体に注ぎ、
110cc位抽出したら
ドリッパーを外します。



注ぎ終わりの時間は抽出量に合わせて
調整してください。

4 抽出したエッセンスをお好みの濃さに薄めます。
エッセンスは冷蔵庫で2日程度保存できます。

ホット	アイス	コーヒーティー
お湯で 2倍から3倍	水で 2倍程度+水	お湯で 10倍

『冷めても美味しいコーヒー』 の淹れ方 3杯用

約150ccのエッセンスで2.5杯から3杯分の
コーヒーをお楽しみいただけます。
お好みに合わせてお召し上がりください。



動画は
こちら

1 粉やお湯、道具を
準備します。

30g



コーヒーの粉30g
(中挽き/グラニュー糖大)

90℃



お湯の温度
は90℃前後



タイマーを
3分に
セットして
スタート

最初の2分

2 2分程度、ポタポタと
水滴を垂らすように
中心に注ぎ、
50cc前後のエッセンスを
抽出します。



粉を蒸らす目的もあります。

残り1分

3 円を描くように
全体に注ぎます。
残り約30秒で
量を調整して、
120~150cc抽出したら
ドリッパーを外します。



4 抽出したエッセンスをお好みの濃さに薄めます。
エッセンスは冷蔵庫で2日程度保存できます。

ホット	アイス	コーヒーティー
お湯で 2倍から3倍	水で 2倍程度+水	お湯で 10倍