

## V60透過ドリッパーを使った、おいしい珈琲の淹れ方

How to brew

HARIO



おいしいカタチは「円すい形」

"Cone Filter" It's a tasty shape.

V60 Dripper

V60透過ドリッパーを使った珈琲のおいしい淹れ方のご紹介



1 ペーパーフィルターのチャック部(点線部)を折り曲げ、ドリッパーの内部にぴったりとセットし、杯数分の珈琲粉(中細挽き)を入れます。粉は少しゆすって平らにします。



2 沸騰したお湯を火からおろし、お湯の静まりを待ちます。珈琲粉の中心から粉全体がしめる程度にお湯をゆっくり注ぎ、30秒程蒸らします。  
Take the boiling water off the flame, and wait for the water to settle.  
Pour hot water slowly to moisten the grounds from the center outward, while moving in a circular pattern. Wait for about 30 seconds.



3 中心よりうず状にお湯を注ぎます。お湯を注ぐときはペーパーフィルターにお湯が直接かからないように注ぎ、抽出時間は杯数分に関係なく3分以内とします。  
\*ペーパーフィルターはハリオ「V60用ペーパーフィルター」をご使用ください。

Slowly start adding more water using the same speed and swirling motion as before, making sure the water does not come into direct contact with the paper filter. Brewing time should be within 3 minutes. \* Please use HARIO V60 Coffee Paper Filter.



中央に注ぐとお湯が珈琲粉の成分を多く抽出できます。端に注ぐとお湯が珈琲粉の外側を通り抽出効果がよくありません。

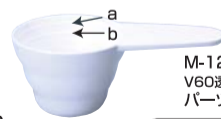
V60計量スプーン  
V60 measuring spoon

〈珈琲粉の分量目安〉

すりきり 約12g  
1 spoon

a:一番目のライン 約10g

b:二番目のライン 約8g



M-12W  
V60透過ドリッパー付属品  
パーツ販売もあります。

804416  
V60共通販促リーフ1401

特長 ① 円すい形

円すい形なので深い珈琲粉の層ができ、注がれたお湯が中心に向かって流れることにより珈琲粉に長く触れ、成分をより抽出することができます。

Cone Shape

By coning the dripper the ground coffee are in a thicker layer than in the regular fan. The water flows to the center, extending the amount of time it is in contact with the grounds. Better flavor even in a small number of servings and more ground coffee extraction than from a regular fan dripper.

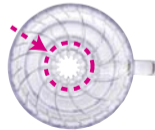


特長 ② 大きなひとつ穴

ドリッパー底面に大きなひとつ穴。注がれたお湯がドリッパーからの制限を受けることなく抽出でき、よりネルドリップに近い抽出ができます。お湯を注ぐ速度により珈琲の味を変えることができるため、お好みの珈琲をお楽しみいただけます。

Large Single Hole

A large single hole in the bottom allows the tip of paper filter to 'drop' from the dripper. Freeing the water to extract more from the ground coffee, as a flannel filter would. The flavor changes by the speed the water flows, letting the brewer determine the taste.



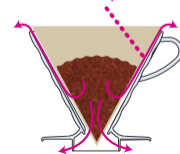
特長 ③ スパイラルリブ

ドリッパー内部のリブ(凸部)を高く上部まで付けたことにより、ペーパーとドリッパーの密着を防ぎ、空気の抜ける空間ができます。蒸らしの際に、この空間から空気が抜け、珈琲粉がしっかりと膨らみます。

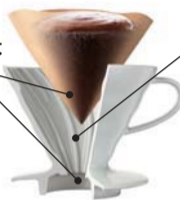
Spiral Ribs

The ribs on the dripper walls rise all the way to the top, creating enough space between the filter paper and the dripper, so they don't cling. This space allows the air to escape when brewing to maximize expansion of the ground coffee.

ここから空気が抜ける  
The air escapes here



円すい形と大きなひとつ穴でネルドリップのような極上の味わい。  
The cone shape and the large single hole make more extraction from the ground coffee, as a flannel filter would.



スパイラルリブが決め手!ペーパーを浮かせて、しっかり蒸らします。  
Spiral Ribs allows the air to escape when brewing to maximize expansion of the ground coffee.

製品についてのお問い合わせ先

**HARIO株式会社**  
〒103-0006  
東京都中央区日本橋富沢町9-3  
フリーダイヤル:0120-39-8208  
<http://www.hario.com>

**HARIO CO., LTD.**  
9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,  
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan  
<http://www.hario.jp>