

ドリップ コーヒーの 最新技術

POUR-OVER
COFFEE
BREWING
PROFESSIONAL
TECHNIQUES





社長 山本光弘

ヒロコーヒー

HIRO COFFEE

大丸梅田店

サスティナブルコーヒー の抽出方法を統一し、 テロワールの個性を伝える。

サスティナブル（持続可能）コーヒーに力を入れ、オーナー自ら足を運んだ様々な生産地の認証コーヒーを多く取り扱う同店。楽しんでほしいと考えるのはテロワール（土地）の違い。そのため、抽出方法は各豆に合わせて変えるのではなく、統一し、各豆の産地の個性を伝える。また、同考えから抽出後の加熱による焦げ臭といったリスクを懸念し、2011年からはそれを廃止。「コーヒーの味をそのまま伝えたい」と直接ポットに抽出してサービスする。

ペーパー
ドリップ



オーガニック・コロンビア 550円

有機JASやレイフォレストアライアンス、バードフрендリーといった多種類の認証を獲得し、環境に対する取り組みが、世界でも有数の農園のシングルオリジン。コロンビア特有のナッツの香りとマイルドな味わいが特徴。ポットサービスで提供し、生産地や農園名、品種、栽培標高、風味特徴、生産者の顔や農園情報を記したカードを添えて提供する。



住所：大阪府大阪市北区梅田3-1-1

大丸梅田9階

電話：06-6347-1616

営業時間：10時～20時30分

（金曜・土曜は～21時）

定休日：大丸梅田に準ずる

<http://www.hirocoffee.co.jp>

ヒロコーヒー
HIRO COFFEE
大丸梅田店

ペーパー ドリップ

粉量と湯量を固定し、 時間を重視して味を安定化

湯が落ちる速度が早いため、粉や湯量の計量に最新の注意を払わないといけないが、ドリッパーの傾斜や粉がペーパーに堆積する厚みが均一なため、安定した味を出せるとして円錐形のドリッパーを採用。そのため、全店舗にスケールを導入し、粉量と湯量を計量。抽出時間を重視することで、抽出条件を統一する。また、抽出の考えとしては抽出技術により意図的に重くも軽くもしておらず、これはバランスの良いポイントで抽出することを各豆共通にすることで、生産地のテロワールの個性を伝える狙いだ。



- 抽出器具：ハリオ 円錐
- ポット：タカヒロ ステンレス製0.9ℓ
- ペーパー：円錐コットンペーパー
- スケール：ドリテック KS-209CR



ポットの取っ手
ステンレス製の取っ手にゴム紐を巻き付け、滑らないよう工夫している。



ポットの注ぎ口
タカヒロのポットは注ぎやすく、湯が垂直に落ちる鋭角な口が気に入って採用している。



オーガニック・コロンビア
【産地、農園、標高、精製方法】
コロンビア サンタンデル州サンギル
メサデ・ロス・サントス農園
1500m～1650m ウォッシュト
【焙煎具合】中深煎り
【焙煎機】フジローヤル・半直火60kg

抽出データ（1人前）

- 豆の量：20g
- 湯温：96℃
- 抽出量：200ml
- 抽出時間：1分40秒
- 挽き度合：中挽き
- ミル：カリタ・ハイカットミル



最後に加熱はせず、サービスする際に72℃～75℃を維持するため、温度管理に気を配る。ポットもサーバーも常にウォーマーにて70℃以上で温めている。



ペーパードリップ式で抽出する店舗全てに、安定した味を目的とし、スケールを導入。カウンターに合わせてドリップ台を特注している。



サーバーは使用せず、ポットに直接抽出することで、オペレーションの効率化を図るとともに、加熱せずに温かいままサービスする。



中挽きにした粉を入れ、ペーパーごと揺らして(写真右)粉を平らにする。粉をセットしたら、スケールのゼロ表示を再設定する。



湯温はホシザキのIHヒーターで常に温め、96℃をキープ。



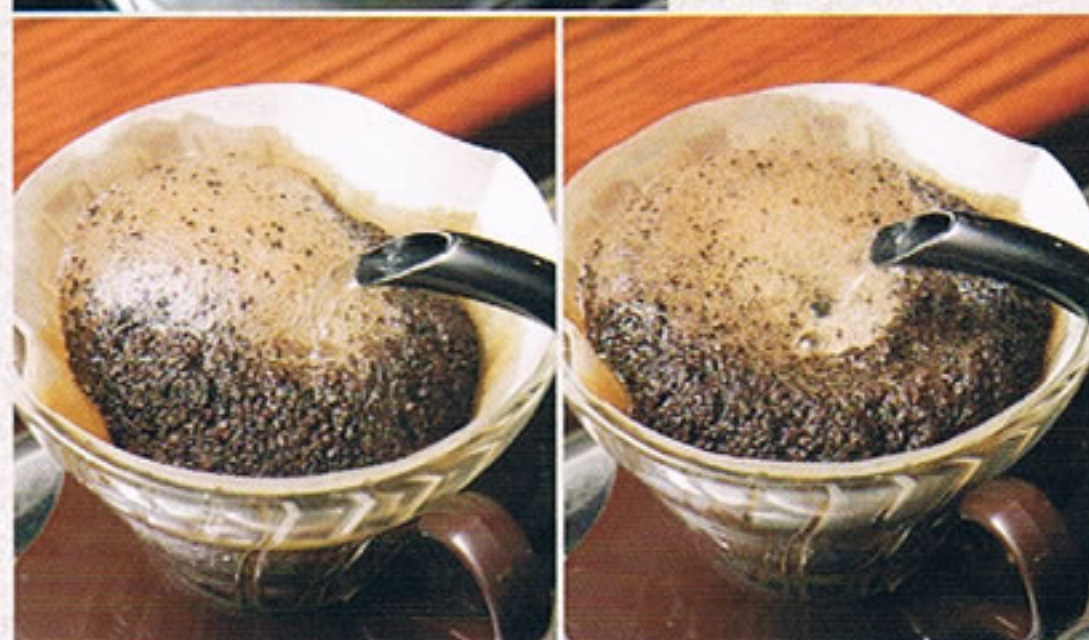
1 湯目は3秒で30ml、円を描くように注ぐ。勢いをつけないう注湯の高さはなるべく粉に近づけ、粉の面に対して平行移動する感覚でポットを動かす。



注湯を止めると粉が膨らむ(左)。その膨らみが止り、ツヤが無くなってきたら(右)2湯目に移る。



中心に注湯し、泡が発生してきたら、10円玉の幅で、円を描くように注湯する。2湯目の抽出量が100mlになるよう意識して注湯する。



注ぎ方



中心から10円玉の幅を意識し、注湯する。



ドリッパー内の湯が残り
1/3程度まで下がったら3
湯目に入る。



最後はスケールで抽出量
200mlをチェックしながら、
注湯を止める。



粉の壁が厚いことがわか
る。これによる深層濾過が、
コクのある味に繋がってい
ると考えているため、13
ページ図「注ぎ方」の10円
玉の幅での注湯に気を配っ
ている。



3湯目以降で抽出量を調整
していく。その際、この写
真10で見える粉の壁に付
着する泡をアクと捉え、常
に注湯することで浮かせ抽
出しないようにする。



再び湯が1/3まで下がった
ら4湯目を注湯する。