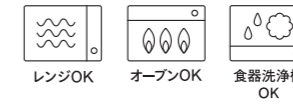


Kettle & Dripper & Mug cup

ケトル&ドリッパー&マグカップ

“純喫茶”@マイホーム

レトロなうつわで、癒しのカフェタイム。



● T-784013
MUG BLOOMY
ø8×H9 280ml
¥1,000 1/60
4965643784013 (MALAYSIA)



● T-784020
MUG BLESSING
ø8×H9 280ml
¥1,000 1/60
4965643784020 (MALAYSIA)



● T-784037
MUG DAHLIA
ø8×H9 280ml
¥1,000 1/60
4965643784037 (MALAYSIA)



● T-784044
MUG LIGHT BROWN
ø9×H9 320ml
¥800 1/60
4965643784044 (MALAYSIA)



● T-784051
MUG CHOCOLATE
ø9×H9 320ml
¥800 1/60
4965643784051 (MALAYSIA)



● T-784068
MUG GRAY
ø9×H9 320ml
¥800 1/60
4965643784068 (MALAYSIA)



● T-784075
MUG BLEND BLUE
ø8×H8.5 280ml
¥800 1/60
4965643784075 (MALAYSIA)



● T-784082
MUG BLEND GREEN
ø8×H8.5 280ml
¥800 1/60
4965643784082 (MALAYSIA)



● T-784099
MUG BLEND BROWN
ø8×H8.5 280ml
¥800 1/60
4965643784099 (MALAYSIA)



● T-783757
DRIPPER BEIGE
ø10.8×H7.3
¥1,500 1/36
4965643783757 (MALAYSIA)



● T-784006
DRIPPER GRAY
ø10.8×H7.3
¥1,500 1/36
4965643784006 (MALAYSIA)



硬質陶器：CERAMIC

COFFEE EQUIPMENT ORIGINAL RECIPE

おいしいコーヒーの淹れ方

■ 中深～深煎りの豆 (苦味のあるコーヒー)

コーヒー豆 : 19g
お湯の温度 : 87°C
抽出量 : 180cc
抽出時間 : 3分
コーヒー豆の挽き目 : 粗挽き

- 沸騰させて落ち着かせたお湯を準備する。
- 一投目は粉全体を湿らせるように細くお湯を注ぐ。
- 25～30秒程度蒸らす。
- 粉が膨らみきって表面にフツフツと穴があいてきたら二投目を注ぐ。
- 膨らんだ粉のドームを崩さないように何回かに分けてお湯を注ぐ。
- コーヒーが180cc抽出されたらお湯が残っていてもサーバーからドリッパーを外す。

■ 浅煎り (酸味のあるコーヒー)

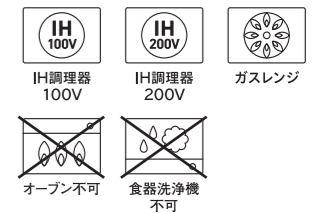
コーヒー豆 : 17g
お湯の温度 : 95°C
抽出量 : 約190cc (220cc準備)
抽出時間 : 2分半
コーヒー豆の挽き目 : 粗挽き

- 220ccの沸騰したお湯を準備する。
- 一投目は粉全体を湿らせるように細くお湯を注ぐ。
- 20秒程度蒸らす。
- ドリッパーの中心から「の」の字を描くように2、3回に分けてお湯を注ぐ。
- 全てのお湯がドリッパーからサーバーに落ちきったら完成。

Original Recipe by
コーヒーーター
藤田 一輝

1991年香川県丸亀市出身。武蔵野美術大学建築学科卒。住まないシェアハウス国立五天 管理人。コーヒーをテーマに人が集まり活動する「さんちようコーヒー部」を主催。コーヒーーターとして地域や人と人との繋がりをコーヒーでコーディネートする。その他、出張コーヒー、講座・ワークショップを行う。夏はときどき、かき氷屋。

● T-783580
IH KETTLE 1.8 BK×WH
21×17.5×H14×底面ø14.3 1.8L
¥6,000 1/6
4965643783580 (MALAYSIA)



本体：高耐熱セラミック / BODY: HEAT RESISTANT CERAMIC
蓋：硬質陶器 / LID: CERAMIC
ハンドル：ステンレス / HANDLE: STAINLESS STEEL