



# 美味しいアイスコーヒーの入れ方



今年こそ、本格アイスコーヒーを自宅で淹れる！

## アイスコーヒーの作り方

1杯立て急冷編  
2杯以上の場合は  
下記分量を参考に  
してください。



水をグラスいっぱい  
づつ詰める。



ドリッパーに  
ペーパーをセッ  
トしアイスコ  
ーヒーの粉を  
入れてグラス  
に直接おく。



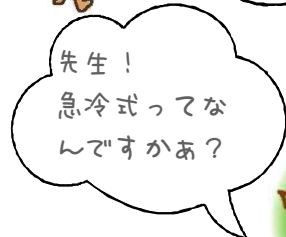
蒸らした後  
ゆっくりお  
湯を注ぐ。



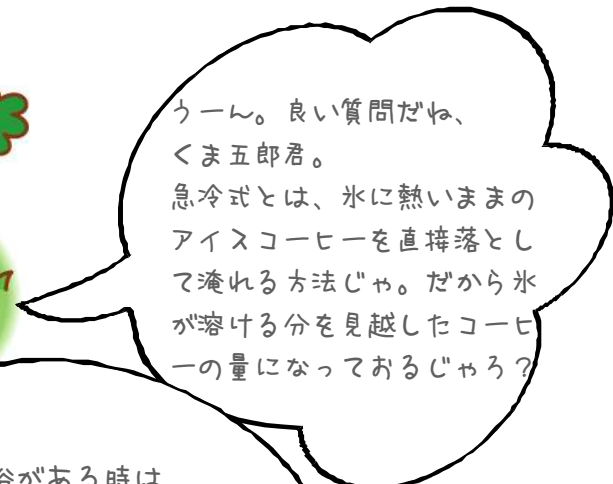
分量まで注い  
だら注湯をや  
めドリッパ  
ーをはずし、出  
来上がり。



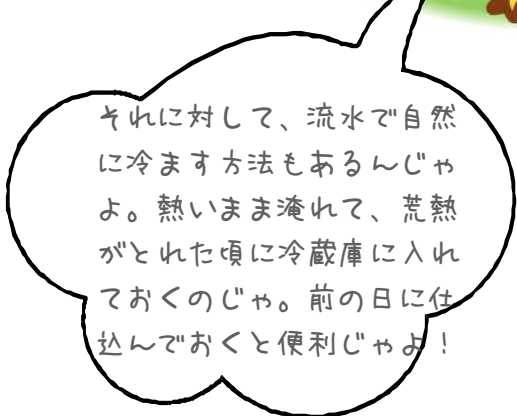
ほーら簡単でしょ？  
その他の作り方は  
下記を参考にしな！



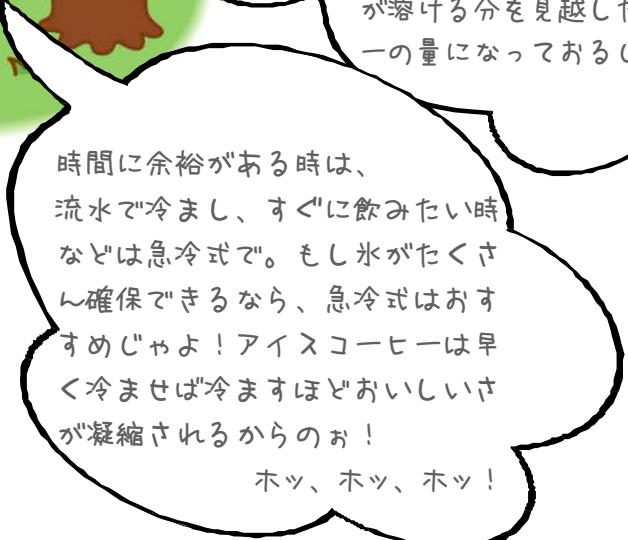
先生！  
急冷式ってな  
んですかあ？



うーん。良い質問だね、  
くま五郎君。  
急冷式とは、氷に熱いままの  
アイスコーヒーを直接落とし  
て淹れる方法じゃ。だから氷  
が溶ける分を見越したコーヒ  
ーの量になっておるじゃろ？



それに対して、流水で自然  
に冷ます方法もあるんじや  
よ。熱いまま淹れて、荒熱  
がとれた頃に冷蔵庫に入れ  
ておくのじゃ。前の日に仕  
込んでおくとお便利じゃよ！



時間に余裕がある時は、  
流水で冷まし、すぐに飲みたい時  
などは急冷式で。もし氷がたくさ  
ん確保できるなら、急冷式はおす  
めじゃよ！アイスコーヒーは早  
く冷ませば冷ますほどおいしいさ  
が凝縮されるからのお！

ホッ、ホッ、ホッ！

## アイスコーヒーの杯数と粉の分量表

1杯分 (120cc)	.....	粉 10g
5杯分 (600cc)	.....	粉 50g
10杯分 (1200cc)	.....	粉 100g

粉は細挽きが  
美味しいです！

アイスコーヒーはホットと違い、作り置きが可能です。10杯以上作り置きしておけば、3~4日程度は保存可能です。またたくさん淹れた方がおいしくできあがります。是非お試し下さい。