

# 晩秋通信 ～

4号 (2004.10)

スペシャルティーコーヒー抽出にお薦めのフレンチプレス。その良さが少しずつ伝わっているのを実感しています。プレス抽出は直漬けの上澄み。コーヒー豆の素性を隠すことなく前面に出します。悪い味をもったコーヒーだと悪い味も前面に出してしまうため、豆を選ぶ淹れ方とも言えます。

ペーパーなどのフィルターは味の素性そのものであるコーヒーオイルを濾しているため、悪い味も良い味もマイルドにします。味の良いスペシャルティーコーヒーはペーパーでも美味しいのですが、本来の持ち味が殺されている状態。とりわけ甘味、フレーバー、後味の余韻といった部分はペーパーでは削られているように感じます。プレス抽出のコーヒーは微粉が残ったり油が浮いたりと見た目は良くないですが、確かに美味しいですよ。今月号はプレスの扱い方もご紹介します。是非ご参照ください。

【2004年10月当時はここにボダム社のプレス説明書を貼って  
コピーして使っていました

2007/1/26】