

コーヒー抽出器具別のレシピ（一人分）

ペーパー・ネルドリップ（中挽き）	
深煎り	湯温80℃ 比率1：22 コーヒー粉10 g お湯220ml
中深煎り	湯温85℃ 比率1：20 コーヒー粉10 g お湯200ml
中煎り	湯温90℃ 比率1：18 コーヒー粉10 g お湯180ml

フレンチプレス（中挽き）	
湯温85℃ 比率1：20 コーヒー粉10 g お湯200ml 抽出時間3～4分	

直火エスプレッソ（細挽きor中挽き）	
比率1：6～1：8 コーヒー粉15 g 水90～120ml	

パーコレーター抽出（中挽き）	
比率1：15 コーヒー粉12 g 水180ml 抽出時間3分	

煮出し抽出（中挽きor細挽き）	
ノーマル（中挽き） 比率1：20 コーヒー粉10 g 水200ml	
トルコ風（細挽き） 比率1：10 1. コーヒー粉15 g 水150ml	

簡単なアレンジコーヒー（一人分）

カフェオレ	
「濃い目のコーヒー」+「ミルク」（比率1：1）	

カフェラテ	
「エスプレッソ」+「ミルク」（比率1：3）	

オレンジコーヒー	
「オレンジジュース」+「エスプレッソor濃い目のコーヒー」（比率1：1） 後からコーヒーを静かに注いでグラデーションを作る みかんジュースでもOK	

トニックコーヒー	
「トニックウォーター」+「エスプレッソor濃い目のコーヒー」（比率1：1） 後からコーヒーを静かに注いでグラデーションを作る	

カフェモカ風コーヒー	
「エスプレッソor濃い目のコーヒー」+「チョコレート」（好みの量） チョコは板チョコや粒チョコ、チョコシロップなどでOK	

コーヒービール（カクテル）	
「エスプレッソor濃い目のコーヒー」+「ビール」（比率1：1）	

世界各国のコーヒーレシピ（一人分）

エチオピア・ブナ（煮出し抽出）	
1. コーヒー粉（中深～深煎り・中挽き）12～15 g 2. 水 200ml 3. ブラックカルダモン 2粒（砕く） 4. クローブ 2～3粒 5. シナモンスティック 1本 6. サフラン 少々 7. おろし生姜 小さじ1 8. 砂糖or塩 少量 1～7を小鍋などで煮出す 3～7はオプションとして好みで加える 乳香（フランキンセンス）を焚き、お茶請けにポップコーンを添える	

タンザニア・カフワ（煮出し抽出）	
1. コーヒー粉（中深～深煎り・中挽き）12～15 g 2. 水 200ml 3. カルダモン 1粒（砕く） 4. クローブ 1粒 5. 生姜 薄切り1かけ 6. シナモンスティック 1/3本 7. バニラビーンズorエッセンス 少量 8. レモングラス 少量 9. 砂糖 少量 1～8を小鍋などで煮出す	

湾岸アラブ・アラビックコーヒー（煮出し抽出）	
1. コーヒー粉（浅煎り・中挽き）2.5 g 2. 水 125ml 3. グリーンカルダモン 1.2 g 4. クローブ 1本 5. サフラン 少量 1～5を小鍋などで煮出す お茶請けにデーツ（ナツメヤシの実）を添える	

トルコ・ターキッシュコーヒー（煮出し抽出）	
1. コーヒー粉（深煎り・細挽き）15 g 2. 水 150ml 3. グラニュー糖 小さじ2 1～3を小鍋・イブリックなどで煮出し、一度泡立てたら完成	

ベトナム・ベトナムコーヒー（ドリップ）	
1. コーヒー粉（ベトナム産ロブスタ深煎り・細挽き）12g 2. お湯 120ml 3. 練乳 20 g あればカフェインで抽出 氷の入ったグラスに注いで飲んでもOK	

イエメン・キシル（紅茶）	
1. キシル（カスカラ）10 g 2. 水200ml 3. おろし生姜 小さじ1/2 4. シナモン 小さじ1/2 1～4を小鍋などで煮出す、最初にカスカラを少し炒ってもOK	

スペイン・カラヒージョ（ホットカクテル）	
1. ブランデー 30ml 2. コーヒー豆 3粒 3. 砂糖 小さじ1 4. エスプレッソまたはコーヒー 60ml 1～3を混ぜライターで火を付けアルコールを飛ばす（火傷等にご注意） 上記に4を注いで混ぜて完成 ウイスキーやラムを代用してもOK	