



珈琲本来の美味しさ 水で引き出す

千代田行磨

●水出し珈琲……………5人分

- ①フィルターインコーヒーボトルなどの容器を用意する
- ②フィルターに行磨ブレンド50グラムを入れる
- ③ボトルに700mlの水を入れキャップを閉め、少し左右にふって粉に水をなじませる
- ④冷蔵庫で8時間以上（一晚）おいて抽出する
- ⑤ボトルを軽く攪拌し、間口の狭いグラス（ブランデーグラスなど）にゆっくり注ぐと香りを楽しむことができます

材料

- 行磨ブレンド 50g
 - 水 700ml
- できるだけカルキ臭などの少ない水を利用する（ミネラルウォーターをご利用の場合は軟水タイプがお勧めです）

