

# アイスコーヒーフレンドについて

## 特徴：

当店のアイスコーヒーフレンドはアラビカ種 100%の豆を使用し、ローストの火力、排気、時間など通常の豆とは異なる方法で深いコクを得ています。極深煎りでローストしていますので粉のサイズ、ドリップ時間など普段通りのドリップ方法で淹れていただくだけで濃厚なコーヒーが出来上がります。



## アイスコーヒーフレンドの作り方：

アイスコーヒーフレンドのポイントは濃い目に入れることと急速に冷やすことです。粉は通常抽出の2倍を使用し、急速に冷やすことで濁りのない綺麗な色ですっきりとしたアイスコーヒーフレンドになります。

氷の上に直接コーヒー液をドリップ抽出する方法もありますが、抽出の時間によって出来上がりの濃度にブレが起きやすいので一旦抽出したコーヒーを氷で一気に冷却する方法をご紹介します。



## ★作りやすい分量 参考レシピ

	完成2杯分 (300cc)	完成5杯分 (750cc)
アイスコーヒーフレンド (粉)	25g	50g
ドリップ抽出する液量	約150cc	約400cc
急冷用の氷	約300g	約750g

急冷用ボールにたっぷりの氷を入れて冷却の準備をします。保存用ポットも用意しましょう。

### 1) コーヒー液の抽出

参考レシピの量に沿って通常通りにペーパードリップでサーバーに抽出します。お湯の温度は高目 (90℃程度) にすると苦味が強くなり、低目 (80℃程度) だと柔らかくなります。

※粉のサイズはペーパードリップ用、ドリップ時間は普段通りです。

### 2) コーヒーを一気に冷却

抽出したコーヒー液を急冷用ボールに入れた氷へ一気に注いで冷却します。冷却を進めるため手早く15秒程度攪拌します。時間を置かず氷を除いたコーヒー液だけを保存用ポットに移します。コーヒー液は氷が解けた分だけ増え約2倍の液量になります。

### 3) 出来上がり

冷却に使用した氷をグラスに戻し入れ、コーヒー液を注いで出来上がりです。コーヒーマイルクやガムシロップを入れても良いです。余ったコーヒー液は保存用ポットごと冷蔵庫で冷やしておけば3、4日は風味が抜けません。

■多めに作ったほうが粉の量が少なくて済みますのでお薦めします。

■急冷用の氷はコンビニの氷が風味・色合いともに綺麗に仕上がります。