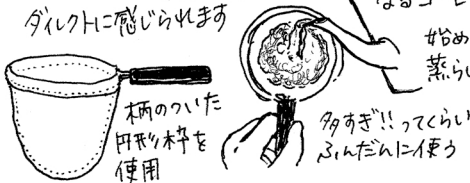


コーヒーの抽出には方法がいろいろありますが、荒田珈琲ではネルドリップで一杯ずつ淹れています。そこは店のこだわりと言いますか、特徴であるため

「自家焙煎した新鮮な豆をネルドリップしている珈琲屋です」と、メニュー表や看板で若干しつこくアピールしています。正直な話、どんな方法で淹れてもおいしいコーヒーはおいしい！それでもなぜ、時間も手間もコストもかかる（おまけに面倒で時代遅れな）ネルドリップをやっているのか。カウンターで作業する様子は見えませんが興味を持っていただけたら嬉しいです。

## ●ネルドリップ、って？

ネルシヤツおなじみの柔らかく起毛したフランネル生地製の布フィルターでコーヒーを抽出する方法です。歴史は古く、紙フィルターなど無かった18世紀、布を使った抽出が始まったのだとか…。ネルならではの密度でコーヒーオイルと成分が程よく通り抜け口当たり滑らかでコクと風味豊かなコーヒーとなります。紙のにおい移りなくアロマまろやか！パン干のある濃厚な味わいをダイレクトに感じられます。



## ●時間がかかるけれど…

袋状のフィルターに粉を入れてドリップします。焙煎後飲み頃になった新鮮な豆をたっぴりと粗めに砕いて袋の中を厚いコーヒーの層にします。お湯を少しずつ注ぎ、蒸らしながら全体に染み渡らせてポットに落とします。粉が膨らみ、もこもこ盛り上がりれば、爽快感の香りが立ち昇ります。丁寧に抽出された最ネカの一滴はまさしく美味なるコーヒーの結晶です！

始めはポタポタ  
蒸らしてからぐんぐん  
なにも言えない  
良い香り

## ●お手入れが肝心！

ネルドリップで使うフィルターは毎日きれいに洗って煮、沸消毒、浄水に漬けて冷蔵保管します。洗剤は使いません。重要なのは乾かさないこと！生乾きの洗濯物のようにするのはアウトです。おろしたてのネルや疲れたネルよりも、何度か使った頃が一番の僅かき盛りでいい仕事してくれます。ただ、使い捨てではないとはいえ、布の目詰まりを感じたら交換のサイン。引退したご隠居ネルは完全に乾かした後、枠から外して掃除に活用します。

革製品をつややかに☆



## ●ネルドリップは十店十色

お口に合いますように☺

ご存知の通り、荒田珈琲では全体的に豆を強め（深め）に焙煎しています。オイルでつやつやした深煎りは特にネルドリップとの相性が抜群。ネル生地の素材は主に綿で、織り方や厚み、起毛の片面・両面など種類があり、その中から自分の淹れたいコーヒーに最適な布を選びます。フィルターの形状や縫い目の幅、何枚はぎか、起毛した面は表か裏か…試行錯誤の末、いまのネルに落ち着きました。一口にネルドリップといっても店によって違い、淹れ方にもスタイルや流儀があります。ただ、ネルドリップの店には極深煎りの焙煎をされる職人気質の店主さんが多いのも知れません。それだけに「一番おいしい珈琲」を追究し続けているお店との出会いは貴重です。ふらり訪れてみてはいかがでしょう。もしそこに手仕事の見えるカウンターがあれば、是非そこへ!! 特等席ですよ。

## 3月のお休み

- 3(月)・4(火)
- 10(月)
- 17(月)・18(火)
- 24(月)・25(火)
- 31(月)

火曜休みに注意を

