

粉碎粒度

# Grind Table



豆の挽き方

焙煎豆は粉碎すると酸化・劣化が早まるので、豆のまま保管することを推奨しております。

旨味薬効分  
減  
酸味強

旨味・薬効成分が最も抽出されるのは「**細挽き**」です

旨味・薬効  
分増苦み強

粗挽き	中粗挽き	中挽き	中細挽き	<b>細挽き</b>
-----	------	-----	------	------------

BONMAC  
Grinder



Moka pot



Neli Drip



Automatic  
Drip



Siphon



Pour Over = Hand Drip

当店の  
オススメ



Moka pot



Pour Over



Pour Over



Pour Over



Espresso

※コーヒーの薬効成分および旨味を最大限に引き出すためには、中細引きの粉をプアオーバー（ハンドドリップ）で、エシカルなペーパーレス抽出を推奨しています。

※ 当店ではエスプレッソマシン用の「**極細引き**」は「細引き」で対応しております。