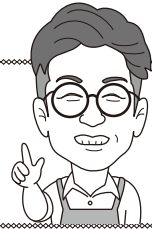




湯温の違いで、同じ豆でも全く違った表情のコーヒーを抽出できます。
それを可能にしたのが Toffy カスタムドリップコーヒーメーカーです。
湯温や挽き目、比率の組み合わせで、自分の好きな味を見つける楽しさ、
作る面白さも味わえます。



● 湯温について

湯温は高ければ高いほどコーヒーの成分が全て出やすくなり、苦味が強く出る傾向にあります。
湯温を低くするとコーヒーの成分はゆっくり出て、酸味がやや強くなり、苦味がぼやけてきます。
浅煎りから中煎りは味が出にくいので湯温を高めにし、深煎りは苦味が出やすいので湯温を少し低め
にして淹れるのがポイントです。

● 挽き目について

粗挽きの豆を使うことでコーヒーの酸味を活かしたスッキリとした味わいに、細挽きの豆を使うこと
でしっかりとしたボディ感のあるコーヒーに仕上がります。

● 注ぐときのコツ

抽出後、カップに注ぐ前に
コーヒーを撈拌してあげるこ
とで、より美味しくコーヒー
を召し上がれます。



クリアな口当たりの 浅煎り



● おすすめの設定

	ホット	アイス
挽き目	中挽き～粗挽き	細挽き
水温 (°C)	95	95
コーヒー粉:水量	1:16	1:08

フルーティさやクリアな口当たりが楽しめる
浅煎りのコーヒー。

透明感のある液の状態を作り出し、フルー
ツを感じさせる酸味と甘みを感じられる比率
です。

コーヒーが苦手という人も「これなら飲める」
というような軽やかな味わいに仕上がります
。苦味より、甘みや果汁を飲んだ後のよう
な爽やかな酸味を味わうことができます。

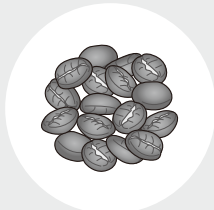
● おすすめの豆

エチオピア、ケニア、ルワンダ、パナマ、
コスタリカ、ドミニカ

● おすすめのスイーツ

プレーンなスコーンやマフィンなど

バランスが取れた 中煎り～中深煎り



● おすすめの設定

	ホット	アイス
挽き目	中挽き	細挽き
水温 (°C)	90	90
コーヒー粉:水量	1:14	1:08

酸味とコク、バランスの良さが感じられる
中煎りや中深煎りのコーヒー。

酸味とコクのバランスが取れ、余韻が綺麗
な液に仕上がります。飲み飽きない比率です。
コーヒーらしい苦味と良質の酸味を味わうこ
とができる仕上がりになります。コーヒーそ
のものが持つ個性的な香りやフレーバーと、
焙煎によるキャラメルのような甘さを感じさ
せてくれる味わいを作り出すことができます。

● おすすめの豆

グアテマラ、ケニア、エチオピア、
エルサルバドル、コロンビア、ブラジル、
ホンジュラス、コスタリカ、パナマ

● おすすめのスイーツ

あんこなどの和菓子、ビスケットやタルトなど

焙煎の香ばしさを味わう 深煎り



● おすすめの設定

	ホット	アイス
挽き目	細挽き	細挽き
水温 (°C)	83	95
コーヒー粉:水量	1:10	1:08

しっかりとしたコクや苦味のある深煎りの
コーヒー。

焙煎の香ばしさを活かしながら、美味しく飲
み進められる比率です。

苦いだけのコーヒーでなく、滑らかな質感と
しっかりとしたボディのある味わいに仕上が
ります。ダークチョコレートを思わせるよう
な香りを引き出し、ナッツやアーモンドのよ
うなフレーバーと、ほのかな甘みも感じられ
ます。

● おすすめの豆

グアテマラ、インドネシア、ケニア、
コロンビア、ブラジル、タンザニア

● おすすめのスイーツ

ガトーショコラやペイクドチーズケーキなど

おいしい ホットカフェオレの作り方

中煎り～深煎りが
おすすめ!



POINT

中深煎り以上のものがおすすめです。
基本的にミルクで割ることを前提に濃いめにしましょう。
ミルクを多めにしたときは、あらかじめミルクを 60 度前後に温めておくこ
とがおすすめです。

● おすすめの設定

挽き目	細挽き
水温 (°C)	90
コーヒー粉:水量	1:09

※ 商品改良のため、本製品の仕様やデザインは予告なく変更されることがあります。

※ この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。(This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.)

※ 「Toffy」は、(株)ラドンナ、(株)キングジムの登録商標です。