

# ZERO JAPAN DRIPPER

1908年にドイツ人メルセデスベンツ夫人がMelitaドリッパーを発明してから100年以上が経過しました。今回のZERO JAPANドリッパーの歴史は比較的新しく、2つ穴を採用。白い陶器製のドリッパーはフォルムもかわいく、日々のコーヒー時間を楽しくしてくれることかと思えます。

## What you need

Zero Japan dripper	Scale
Filter	Timer
Fresh beans 20g	Stir stick
*Grinder	Mug
Water 280cc / 90-95°C	

## Let's brew !

### Step 1 豆の計量、粉砕

豆を20g計量し、適切な粗さに挽く。中細挽き～中挽き。テーブルソルト程度の粗さ。

### Step 2 ドリッパー準備

ドリッパーにフィルターをぴったりとセット。ペーパーの臭い取りとマグの余熱のため、フィルターに湯通しする。フィルター内のお湯が無くなったら、豆を投入しスケールをゼロに。

### Step 3 蒸らし

一投目は中心から静かに全体が湿るくらいにお湯を注ぎ、30秒程度豆を蒸らす。中心から3周ほどで全が湿るようなお湯の太さでゆっくりと注ぐ。(投入量目安:お湯総量の1割=28g)

### Step 4 抽出

二投目は中心から外に向かって白い泡の外周を沿うように静かに注ぐ。ドリッパー沿いにコーヒーの壁ができるように、ドリッパーの少し内側で止まり、再度中心からスタートする。  
1分10秒程度で必要量(トータル280g)のお湯を注ぎきる。

### Step 5 完成

ドリッパーからお湯が落ち切る前に、十分な量のコーヒーがあることを確認した上で、カップからドリッパーを外す。  
2分程度を目安に抽出を完了する。

### Step 6 Enjoy!

カップ内をスプーンで軽くかき混ぜて、出来上がり。