



# 福神オリジナル珈琲



## ドリップバッグ珈琲

8g×5 包入

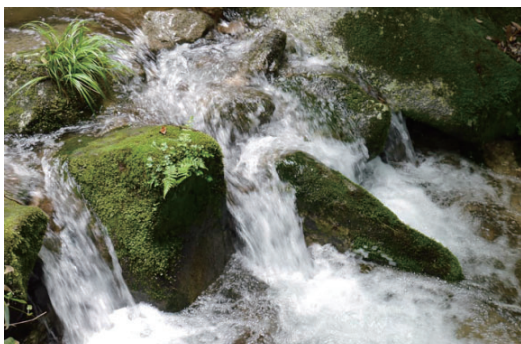
すっきりした甘みのある豆を使用。  
やさしい口当たりでどなたにも飲みやすい  
マイルドなブレンド珈琲です。  
本格的な一杯だての美味しさをお手軽な  
ドリップバッグでお召し上がりいただけます。



## 豆・粉

各 100g

しっかりしたコクのある深煎り豆を使用。  
心地よいコクとほろ苦さ、後に広がるしっかりとした  
甘みをもったブレンド珈琲です。濃いめに淹れれば、  
カフェオレやアイスコーヒーにもおすすめです。  
目安として 10 ~ 12 杯分お楽しみいただけます。



最高品質の生豆を、  
岩清水で丹念に洗い清めて焙煎しました。

焙煎工房は、佐賀県三瀬村の背振の自然に抱かれた森の中。  
最高品質の生豆を、岩盤下からくみ上げた岩清水で  
丹念に洗い清めてから焙煎した珈琲です。  
そのためこのコーヒーは「岩清水珈琲」とも呼ばれます。  
「豆」、「粉」、お湯を注ぐだけの「ドリップタイプ」の  
3種類を取りそろえています。

## ■ コーヒーの抽出

豆と粉、ドリップバッグタイプともに「すっきり感」が特徴の豆なので「蒸らさないこと」をおすすめしています。  
こっくりとした濃い味わいを楽しみたい場合は、通常のように最初の注湯から 30 秒ほど蒸らし、じっくりと淹れてください。

## ■ 美味しいコーヒーの淹れ方雑学

「注ぐお湯の温度を 90℃前後ほどに冷ますこと」  
ぬるくなりすぎてもよくありませんが、沸かしたてのお湯をそのまま注いしまうと、  
苦みや雑味、濁りがでて透明感のない珈琲になってしまいます。  
沸かしたてのお湯を別の容器へ移しかえることで、程よい温度に下がりますので、  
お持ちであればコーヒーポットへ移してから、お持ちでなければお湯が  
適温に冷めるまでひと呼吸おいてから注ぐと、美味しいコーヒーが淹れられます。



## ■ コーヒーは「ポリフェノール（クロロゲン酸）」をたくさん含みます。

「ポリフェノール（クロロゲン酸）」とは苦味成分。  
抗酸化作用のほか脂肪の蓄積を抑えたり、血糖値の上昇を抑制したりする働きがあります。  
【※参考文献：「栄養の基本がわかる図解事典」成美堂出版】