

私もきつと、いつかは
ステキな花嫁…♡



勝手に / 花嫁修業中 Vol.9

今月の修行
美味しい珈琲を
入れる。

彼に結婚を意識させたいあなたや、予定はないけどいつか花嫁を夢見ているあなた…。
結婚前の全女子へ贈りたい花嫁へ近づくための第一歩、それこそがこの花嫁修業中なのです！

Men's Voice



既婚者 T.M さん

珈琲って、味噌汁と同じ
位飲むもの。人に入れて
もらえるのとより美味しく感
じるし、毎日のさやかな
楽しみにますね。

STEP 1

「毎日この珈琲が飲みたい!」 と思わせられる女になる。

目覚め一杯・ホッと一息つく時に登場する珈琲。毎日飲むものだからこそ、美味しく丁寧に入れたいもの。
自宅でも本格的な味わいを楽しめる「ペーパードリップ式」をマスターして、彼の心も驚かしてみよう♡

今月の先生

焙煎屋 森山珈琲
オーナー 森山利忠さん
生産地から直輸入した
高品質の珈琲を販売。
カウンターで入れたての
珈琲を味わえる。



北九州市小倉北区
宇佐町1-3-35
TEL 080-2793-6842

1
ONE



珈琲の雑味を取る「フィルター」。ギザギザの部分をAのように折る。次に端を親指で型付けし、Bのように立体的に。こうすると、お湯を注ぎながらよれる心配はなし！

2
TWO



適量を入れたら軽く振って粉をならす。
フィルターをドリッパーにセットしたら粉を投入。基本は1杯10g。あとは杯数によって6gずつ調整を。

3
THREE



「の」の字を描くようにお湯を回し入れて粉全体を濡らし、約20秒蒸らす。フィルターより内側に注いで。

用意するもの

- ・好みの珈琲・お湯・ドリッパー
- ・市販のペーパーフィルター・ポット
- ・サーバー・計量スプーン

男心をつかむワザ

品質チェックで極上の一杯を

焙煎してから1ヶ月以内が美味しく飲める期間。購入前に品質を確認するのを忘れなく。



4
FOUR



4回に分けてお湯を注ぐ。粉の状態を観察して、注ぐタイミングを見逃さないで！
A 1回目は粉のふくらみを押えるイメージで、ひたひたになるまで注ぐ。
B 2回目はお湯がなくなる前に注ぎ足しを。「の」の字を意識して、粉全体から旨みを抽出しよう。
C 3・4回目はお湯を若干、丁寧に。あとは香りを楽しみつつ、抽出されるのを待つのみ！

5
FIVE



目的の量が抽出されたら、お湯が残っていても抽出ストップ！抽出後のカスで、味が想定できるとか。



細かい泡が層になった状態はクリアな味わい◎

泡の大きさがまだな時は雑味が出ているかも×

完成 FINISH



好みの濃さに調整して美味しく飲もう♪

本物の珈琲は「温かくても・冷めても美味しい」もの。彼好みな味わいの、珈琲豆を探すのもグッド♡

今月の花嫁修業
どうでしたか？

抽選で5名様に…
商品券(1,000円分)をプレゼント!

アンケートに答えて
プレゼントGET!

応募締切
2月24日



この「花嫁修業中」について、
ご意見・ご感想をお聞かせください。
早速、右のQRコードからGO!

12月号の当選者はT・Hさん、M・Rさん
他3名です。
プレゼントはお送りしております。ご応募ありがとうございました。

来月の
修行は…

洗濯物をたたむ

ホットで /

インスタント珈琲 アレンジ珈琲に最適



珈琲粉と砂糖をカップへ。粉は適量より少し多めにに入れて。



電動泡立て器は
100円均一でも揃う!

ミルクを加えるのを想定してお湯を注いだら、しっかり泡立する。



温めたミルクを回し入れて完成。コクのある優しい味わいに。

アイスで /

インスタント珈琲 たっぷりの氷と一緒に



粉・砂糖・水をペットボトルに入れて思いっきりシェイク! 氷入りのカップに注いで、ミルクをかけた後、アイスカフェオレの完成。

ホットで /

ドリップ珈琲 王道の飲み方が一番!



ドリップ珈琲は「ストレート」で。蒸らしは少して、スピーディーに入れるのがポイント。

ひたすらお湯を注いで。

STEP 2

インスタント
ドリップタイプetc…

お手軽珈琲を
使い分けられる
女になる

簡易的な珈琲も、ひと手間加えるとぐっと深みが。ホットもアイスも網羅して、あらゆるリクエストに応えよう!

