

HARIO V60



Welcome To Our World Of Coffee



おいしい淹れ方

1.



ペーパーフィルターの圧着部（点線部）を折り曲げ、ドリッパーの内部にぴったりとセットし、珈琲粉（中細挽き）を杯数分入れます。粉は少しゆすって平らにします。

* 一杯（120mL）10~12g が目安です。珈琲粉は新鮮な挽きたてのものを使うのが、おいしい珈琲を淹れる基本です。（お好みにより珈琲粉の量を加減してください。）

Fold the paper filter along the seams and place inside the dripper. Add coffee grounds (medium-fine grind) for your required servings and shake it lightly to level.

*10-12g is normally good for one serving(120mL). Using freshly ground coffee is recommended.

2.



沸騰したお湯を火からおろし、お湯の静まりを待ちます。珈琲粉の中心から粉全体がしめる程度にお湯をゆっくり注ぎ、30 秒程蒸らします。

Take the boiling water off the flame, and wait for the water to settle. Pour hot water slowly to moisten the grounds from the center outward, while moving in a circular pattern. Wait for about 30 seconds.

3.



中心よりうず状にお湯を注ぎます。お湯を注ぐ時はペーパーフィルターに直接かからないように注ぎ、抽出時間は杯数分に関係なく 3 分以内とします。
* ハリオ「V60 用ペーパーフィルター」をお使いください。

V60 透過ドリッパーの特長



円すい形

円すい形なので深い珈琲粉の層ができ、注がれたお湯が中心に向かって流れることにより珈琲粉に長く触れ、成分をより抽出することができます。

Cone Shape

With the shape of a cone, the layers of coffee grounds become thick vertically. The cone-shaped dripper lets hot water flow toward the center, allowing it to stay in contact with the coffee grounds longer and ensuring a proper extraction of taste and aromatic constituents from the coffee grounds.



珈琲粉の層
Layer of
ground coffee



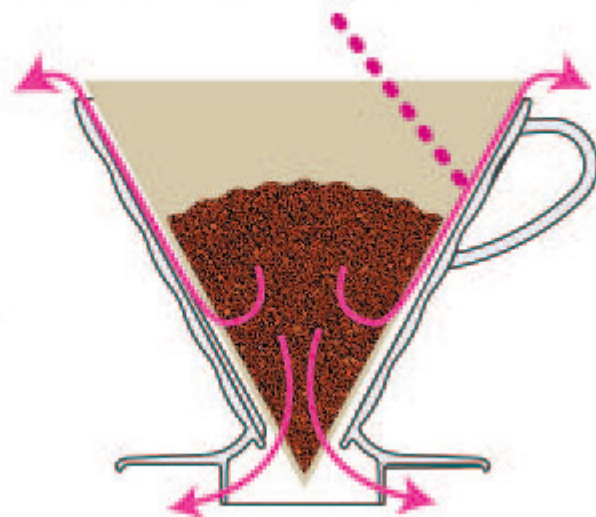
スパイラルリブ

ドリッパー内部のリブ（凸部）を高く上部まで付けたことにより、ペーパーとドリッパーの密着を防ぎ、空気の抜ける空間ができます。蒸らしの際に、この空間から空気が抜け、コーヒー粉がしっかりと膨らみます。

Spiral Ribs

When grounds are saturated, the high ribs do not hinder their expansion and a layer of air the dripper. The twisted ribs prevent the paper and the dripper from sticking, let the air through and allow the grounds to expand adequately. This promotes a smooth extraction.

ここから空気が抜ける
The air escapes here



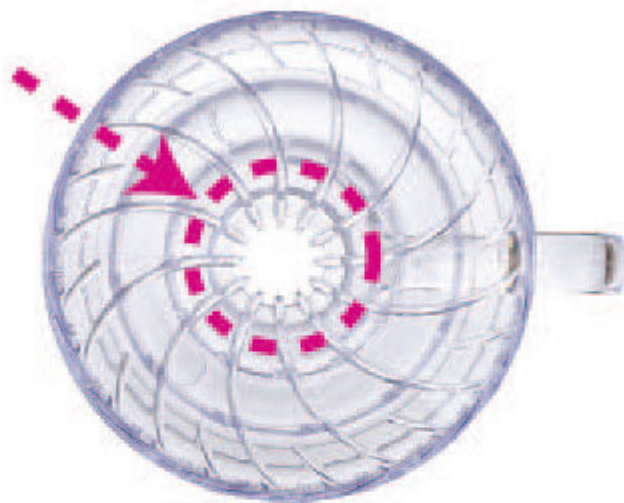


大きなひとつ穴

ドリッパー底面に大きなひとつ穴。注がれたお湯がドリッパーから制限を受けることなく抽出でき、よりネルドリップに近い抽出ができます。お湯を注ぐ速度により、コーヒーの味を変えることができるため、お好みのコーヒーをお楽しみいただけます。

Large Single Hole

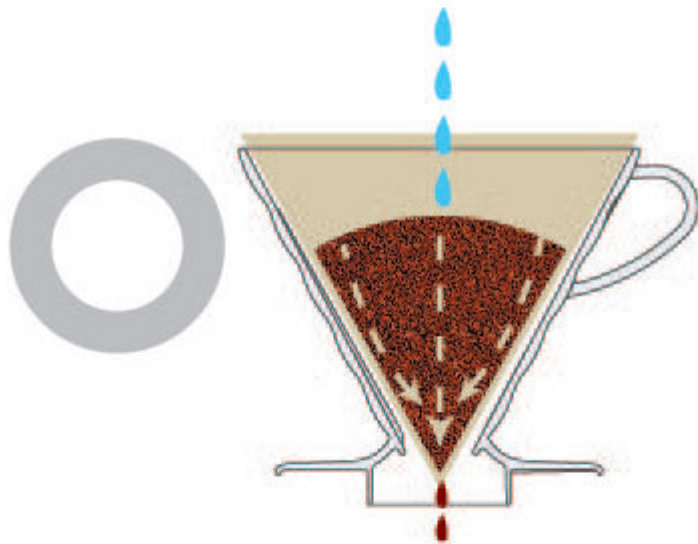
A large hole is made in the bottom of the dripper. This makes the tip of paper protrude through the hole, allowing the hot water, unrestricted by the dripper, to perform extraction closer to that of cloth filter. By changing the speed of pouring, you can brew coffee with your preferred taste, stronger or lighter.



How to brew

Slowly start adding more water using the same speed and swirling motion as before, making sure the water does not come into direct contact with the paper filter. Brewing time should be within 3 minutes.

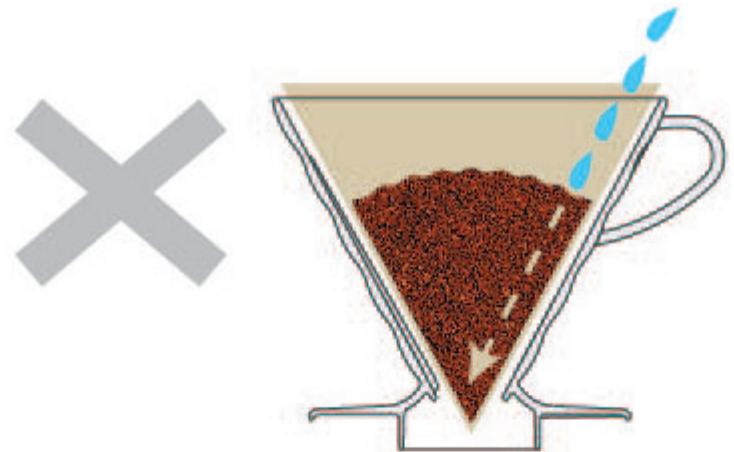
*Please use HARIO V60 Coffee Paper Filter.



中央に注ぐと珈琲粉の成分をより多く抽出できます。

More ingredients extracted by center pouring.

80441601 V60共通リーフ2301



端に注ぐとお湯が珈琲粉の外側を通り抽出効率がよくありません。

Less extraction with end-side pouring.

The feature of V60 Dripper

円すい形と大きな
ひとつ穴でネル
ドリップのような
極上の味わい。

The cone shape
and the large
single hole make
more extraction
from the ground
coffee, as cloth
filter would.



スパイラルリブが
ペーパーを浮かせて、
コーヒー粉を
しっかり蒸らし、
膨らませます。

The twisted ribs
prevent the paper
and the dripper
from sticking,
let the air through
and allow the
grounds to expand
adequately.

製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社

〒103-0006
東京都中央区日本橋富沢町9-3
フリーダイヤル:0120-39-8208
<https://www.hario.com>

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<https://global.hario.com>