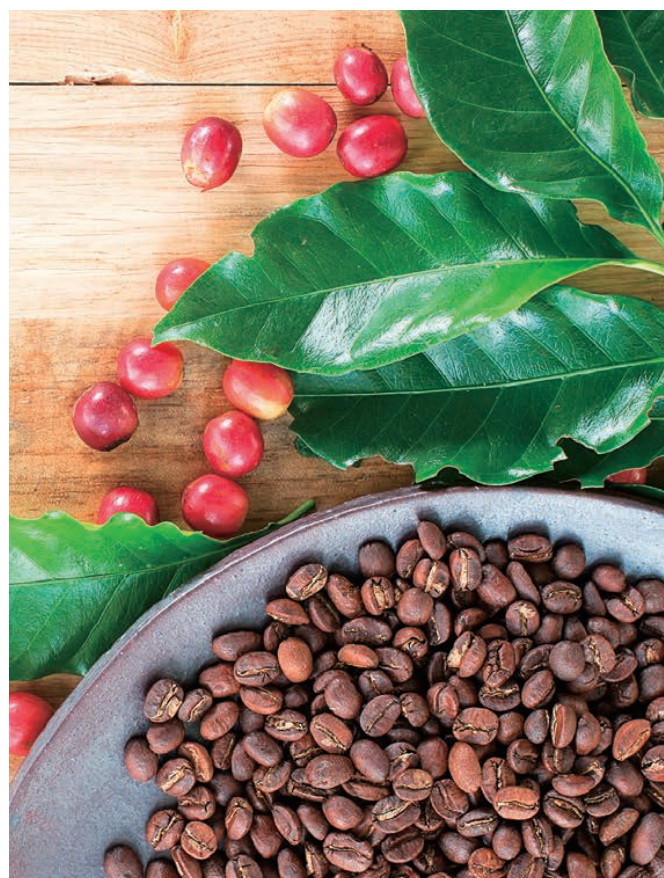




V60 1回抽出ドリッパー MUGEN

コーヒー 2050年問題について
「私達にできること」を考えてみました。
コーヒーの粉を通常より少なく、
かつ美味しいコーヒーを淹れてみよう！



コーヒー2050年問題とは？

現在でもコーヒー栽培が盛んな地域では、地球温暖化による異常気象で減産などさまざまな影響が出始めています。コーヒーの消費は増加する一方ですが、2050年には栽培適地が現在の50%まで減少すると言われています。生産が半減すればコーヒーの供給が難しくなり、大幅な値上げによって気軽にコーヒーを飲むことができなくなる可能性があるのです。

V60 1回抽出ドリッパー MUGENで コーヒー 2050年問題に寄り添うレシピ！

コーヒー粉（極細挽き）：湯量=1：18
コーヒー粉 17g：湯量 300mL

POINT

ポイントは「極細挽き」のコーヒー粉を使用すること！



コーヒーの粉を少なくとも挽き目が細かいので
しっかりと甘味を感じるコーヒーを抽出できます。

通常オリジナルレシピはコチラ

コーヒー粉（中細挽き）：湯量=1：12
コーヒー粉 25g：湯量 300mL