

「GCR式ドリップメソッド」

GRAIN COFFEE ROASTER では

産地ごと焙煎ごとに異なる風味を持つ上質なコーヒー豆の味わいを存分に楽しんでいただくために、
風味特性・味わいをクリアに引き出す事は勿論のこと
誰でも同じように、安定して高品質なコーヒーが抽出できるように
「GCR式ドリップメソッド」を考案しました。



ハリオ V60 ドリッパーを使用して
「蒸らし」+ 注ぎ「3 投」に分けて抽出をしていきます。
この抽出工程を「蒸らし + 1 投目」を前半
「2 投目 + 3 投目」を後半として考え
注いでいく湯量を計算しながら「前半：後半 = 50：50」の割合で
注いでいくのがポイントとなります。



Coffee Meister
日比野 新

1 準備

ドリッパーにペーパーフィルターをセット
計量した豆を中挽きに挽いてペーパーへ
のせます。

ドリッパーを叩かずに、優しくゆすって
コーヒー粉を平らに均します。



お湯で温めたサーバーに
ドリッパーを載せ
デジタルスケールの上へセットします。

🔥湯温 85 ～ 90℃
コーヒーは湯温が高いほど
苦味が抽出されやすくなります。
湯温を少し下げること
マイルドな味わいのコーヒーを抽出
することができます。

2 蒸らし

ペーパーフィルターに
お湯がかからないように
20ml のお湯を粉全体に
そっと乗せるように注ぎ
40 秒蒸らします。



コーヒー粉はハチの巣状の細胞組織ででき
ており、その空洞部分にガス、壁面に
コーヒー成分が付着しています。
熱湯をかけることでガスを抜き、成分を
抽出しやすい状態にする「蒸らし」から
スタートしていきます。

3 抽出

3 投に分けて
お湯を注いでいきます。
ペーパーフィルターに
お湯をかけないように
粉の中心に優しく注いでください。



1 投目 100ml > 10 秒おいて
2 投目 60ml > 10 秒おいて
3 投目 60ml

ドリッパー内のお湯が落ちきったら完成です。

Hot Recipe

ホットコーヒー

約 200ml ☐☐ 1 杯分

🔥湯量 240ml ☉豆量 16g
前半 120ml (薄め 12g)
後半 120ml

	注ぐ湯量 合計量	
	注ぐ湯量	合計量
前半	☹️ 蒸らし 20ml 40秒おいて	20g
	▼	
後半	🔥 1 投目 100ml 10秒おいて	120g
	▼	
後半	🔥 2 投目 60ml 10秒おいて	180g
	▼	
後半	🔥 3 投目 60ml	240g

約 400ml ☐☐☐ 2 杯分

🔥湯量 480ml ☉豆量 28g
前半 240ml (薄め 20g)
後半 240ml

	注ぐ湯量 合計量	
	注ぐ湯量	合計量
前半	☹️ 蒸らし 40ml 40秒おいて	40g
	▼	
後半	🔥 1 投目 200ml 10秒おいて	240g
	▼	
後半	🔥 2 投目 120ml 10秒おいて	360g
	▼	
後半	🔥 3 投目 120ml	480g

Iced Recipe

アイスコーヒー

氷を入れたサーバーにドリッパーをセットして抽出します。

約 110ml ☒ 1 杯分

🔥湯量 160ml ☉豆量 20g
前半 80ml
後半 80ml

☐ 氷 5 ～ 6 個 (約 100g)

	注ぐ湯量 合計量	
	注ぐ湯量	合計量
前半	☹️ 蒸らし 20ml 40秒おいて	20g
	▼	
後半	🔥 1 投目 60ml 10秒おいて	80g
	▼	
後半	🔥 2 投目 40ml 10秒おいて	120g
	▼	
後半	🔥 3 投目 40ml	160g

約 200ml ☒☒ 2 杯分

🔥湯量 280ml ☉豆量 32g
前半 140ml
後半 140ml

☐ 氷 10 ～ 11 個 (約 200g)

	注ぐ湯量 合計量	
	注ぐ湯量	合計量
前半	☹️ 蒸らし 40ml 40秒おいて	40g
	▼	
後半	🔥 1 投目 100ml 10秒おいて	140g
	▼	
後半	🔥 2 投目 70ml 10秒おいて	210g
	▼	
後半	🔥 3 投目 70ml	280g