

# 香り高い

## アイスコーヒーの作り方

### 準備するもの（4人分）

- アイス用コーヒー粉40g
- コーヒー抽出器具
- 冷却用の容器
- 氷（多目に用意します）
- グラス、ガムシロ、ミルク等

### おすすめコーヒー豆

- アイスコーヒー・マイルド
- アイスコーヒー・ビター
- その他深煎りのコーヒー豆

### ※手順

- 1 冷却用の容器に氷を多目に入れておきます。
- 2 濃い目のホットコーヒーを作ります。
  - 粉40gに対して2カップ（約240cc）抽出
  - コーヒーメーカーは、2カップ分の水をセット
- 3 出来上がったコーヒーを熱いうちに冷却用の容器に移し入れ急速に冷やします。
- 4 氷が融け約4カップ分のアイスコーヒーが出来ます。
- 5 氷を入れたグラスに注げば美味しいアイスコーヒーの出来上がり。  
お好みでガムシロ、ミルクをどうぞ。

# 香り高い

## アイスコーヒーの作り方

### 準備するもの（4人分）

- アイス用コーヒー粉40g
- コーヒー抽出器具
- 冷却用の容器
- 氷（多目に用意します）
- グラス、ガムシロ、ミルク等

### おすすめコーヒー豆

- アイスコーヒー・マイルド
- アイスコーヒー・ビター
- その他深煎りのコーヒー豆

### ※手順

- 1 冷却用の容器に氷を多目に入れておきます。
- 2 濃い目のホットコーヒーを作ります。
  - 粉40gに対して2カップ（約240cc）抽出
  - コーヒーメーカーは、2カップ分の水をセット
- 3 出来上がったコーヒーを熱いうちに冷却用の容器に移し入れ急速に冷やします。
- 4 氷が融け約4カップ分のアイスコーヒーが出来ます。
- 5 氷を入れたグラスに注げば美味しいアイスコーヒーの出来上がり。  
お好みでガムシロ、ミルクをどうぞ。