

# 山寺通信11月号

珈琲急須は、クラウドファンディングの「マクアケ」の企画で2種類の常滑の急須が、ヒットして大きなお金が集まりました。それで一躍常滑の急須が珈琲を飲むのに良いというイメージが作られました。珈琲関連の雑誌や通販関連のカタログにも掲載されていますが、雑誌では少し否定的な意見になっています。それは、販売促進の描写がイメージ的で、急須を使って試飲した検証がないためです。つまり美味しくなる方法、あるいは違った味わいができる方法などがあまり実証されてないのです。そこで、珈琲とお茶を比較してみました。

珈琲の器具は、雑味が出る前に早く抽出したり、リブと呼ばれる突起でドリッパーとペーパーフィルターの間隙をつくり、お湯の流れを調整して味をつくりだしたり、ドリッパーにそそがれたお湯の速度をかえることにより味が変わるので、好みの味を作れます。

日本茶も色々なお茶の組み合わせで作られていますので、お湯の流れで様々な味が作れます。今回用意したステンレスドリッパーは、紙を使わないでそのまま茶を入れて使用します。

ハンドドリップと温度でお茶の味の変化を楽しめ、味の幅を広げることにより、美味しいお茶から楽しいお茶へと楽しみを広げられます。



<次回カタログ商品>

高さ 5.6cm

価格 カタログ掲載時  
発表します。



ステンレスコーヒーフィルター  
お茶にも使えます。  
上のコーヒードリッパーと  
機能は同じです。