



く日本海に沈む夕日く

天気の良い日には

最高に綺麗な夕日

見ることができ

優雅な時間を

美味しい珈琲と共

にお過ごし下さい



Information Guide

インフォメーションガイド

Sea Side Cafe うみぼうず

営業時間: Am9:30~Pm7:00

定休日: 毎週水曜日

石川県加賀市片野町3-6

電話: 0761-72-5169

E-mail: info@umibouzu.com

URL: http://www.umibouzu.com

Keywords....

Coffee

Espresso

Waffle

Lunch

Surfing

Setting sun

Beetle

Please open





珈琲を一言で伝えるのは難しい。知れば知るほど奥が深く、ドンドン好きになっていく……。

毎日、海を眺めながらその日の珈琲をこの焙煎機で焙煎しています。いつも炒りたて新鮮な珈琲を飲んで頂きたく少量ずつ焙煎しています。豆によってハンドピックによる豆の選別を行っています。

「美味しい珈琲になりますように」と願いを込めながら選別していきます。地道な作業ですが、少しでも美味しい珈琲になりますようにと……。

店主

1 珈琲粉を平らに



うみぼうずのマスターが愛情込めて焙煎した珈琲粉を杯数分入れて、トントンと軽くゆすって平らにします。

この時、「美味しくなってね」とひと声かけてあげるのがコツ！

3 お湯を注ぐ 2



中心から渦巻き状にお湯を注ぎます。お湯を注ぐ際はペーパーフィルターにお湯が直接かからないように注ぎ、抽出時間は3分間を目安にします。

この時、焦らず丁寧に美味しい珈琲を想像しながらお湯を注ぐのがコツ！

2 お湯を注ぐ 1



一度沸騰させたお湯をすぐに注がないで少し時間をおいて、粉全体が湿る程度にゆっくりとお湯を注ぎます。

注いだ後は30秒くらい待ちます。

この時、膨らんだ珈琲粉からとても美味しそうな珈琲の香りが漂ってきます。

4 抽出の最後は落とし切らずに



サーバーの目盛りまで抽出できたらドリッパーを取り外します。この時、ドリッパーのお湯を全て落とし切らないのがコツです！

さあ後は温めたカップに注いで味・香りを心ゆくまでお楽しみ下さい。

Check Point!

うみぼうずでは『コーヒーパネット』と円すいフィルターを使用しております。店頭・オンラインショップでもご購入頂けます。