



円すい形  
1~4杯用  
02

ラブドリで  
東北に愛を  
飛ばそう

あなたのラブドリップ1回で  
1円の復興支援に!

ラブドリ<sup>TM</sup>  
COFFEE FILTER

このペーパーはハリオV60透過ドリッパー02でお使いいただけます。

20枚入

# ラブドリ<sup>TM</sup> COFFEE FILTER



ラブドリとは、誰かのために心をこめて“レギュラーコーヒー”を淹れること。つまり、愛情を持ってドリップすることを“ラブドリ”と名付けました。レギュラーコーヒーを淹れるのはひと手間かかるけれど、だからこそ、誰かに淹れてあげるとより喜んでもらえて、自分も相手もハッピーになれるはず。

\*「ラブドリ」は、日本家庭用レギュラーコーヒー工業会に関わる商標です。

## おいしいコーヒーの淹れ方

1.

ペーパーフィルターのチャック部(点線部)を折り曲げ、ドリッパーの内部にぴったりとセットし、珈琲粉(中細挽き)を杯数分入れます。粉は少しゆすって平らにします。



\*一杯分(120ml)10~12gが目安です。

\*ペーパーフィルターの上部までお湯を注ぎますと、お湯がこぼれ、火傷する場合がありますのでご注意ください。

2.

沸かしたてのお湯を珈琲粉の中心から粉全体に注ぎ、30秒程蒸らします。



3.

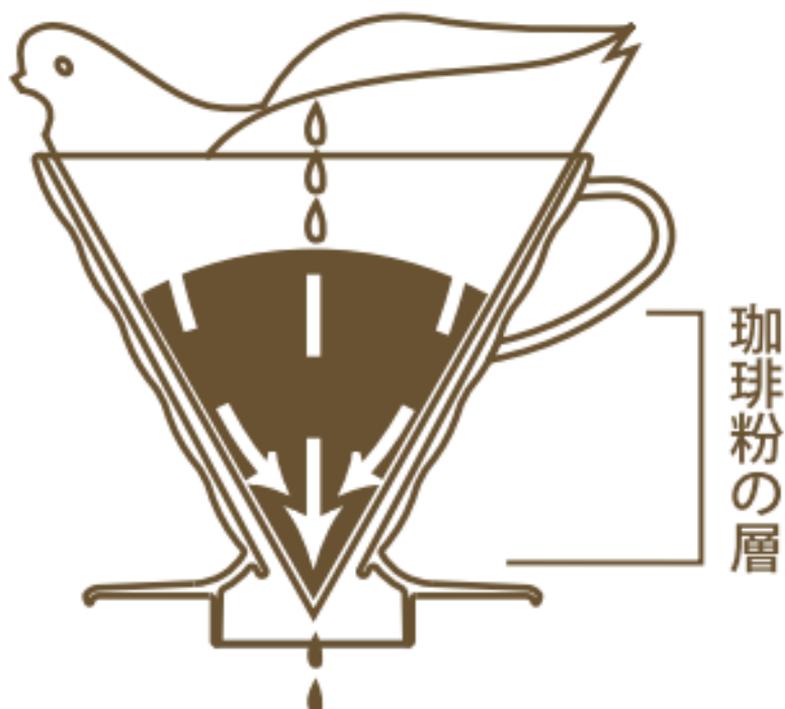
中心よりうず状にお湯を注ぎます。お湯を注ぐ時はペーパーフィルターに直接かからないように注ぎ、抽出時間は杯数分に関係なく3分を目安とします。





1~4杯用  
For 1-4 Cups

## V型円すいの形のわけ



V型円すいのペーパーフィルターは珈琲粉の層が深く、注いだお湯が円すいの頂点に向かって流れるので豆の旨味をしっかりと抽出できます。

このペーパーはハリオV60透過ドリッパー02でお使いいただけます。