

HARIO

A  
Y  
A

DRIPPER



About AYA

# About AYA

---

日本古来のシンプルながら独創的なデザインを今日の暮らしに調和させた「AYA」シリーズ。インテリアとして生活空間にそのデザインが織り成す静けさや心の落ち着き、あなたの大切な人と「AYA」を囲んで日常の瞬間が少し特別な時間になる。そんな日常の彩りを感じてください。

The AYA series harmonizes Japan's traditionally minimal yet original design with modern living. These items bring tranquility and peace of mind to your space. When enjoying AYA with the people dear to you, ordinary moments turn into something a little more special. Feel the gentle hues that add color to your days.

製品についてのお問い合わせ先

## HARIO株式会社

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

ナビダイヤル: 0570-022-555

<https://www.hario.com>

HARIO CO., LTD.



HOW TO USE

85239700 VD-AYA 共通リーフレット 2504

# V60 透過ドリッパーの特長 The feature of V60 Dripper



Cone Shape

## 円すい形 Cone Shape

円すい形なので深い珈琲粉の層ができ、注がれたお湯が中心に向かって流れることにより珈琲粉に長く触れ、成分をより抽出することができます。

With the shape of a cone, the layers of coffee grounds become thick vertically. The cone-shaped dripper lets hot water flow toward the center, allowing it to stay in contact with the coffee grounds longer and ensuring a proper extraction of taste and aromatic constituents from the coffee grounds.



Spiral Ribs

## スパイラルリブ Spiral Ribs

ドリッパー内部のリブ(凸部)を高く上部まで付けたことにより、ペーパーとドリッパーの密着を防ぎ、空気の抜ける空間ができます。蒸らしの際に、この空間から空気が抜け、コーヒー粉がしっかりと膨らみます。

When grounds are saturated, the high ribs do not hinder their expansion and a layer of air in the dripper. The twisted ribs prevent the paper and the dripper from sticking, let the air through and allow the grounds to expand adequately. This promotes a smooth extraction.

## 大きなひとつ穴 Large Single Hole



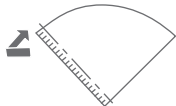
Large Single Hole

ドリッパー底面に大きなひとつ穴。注がれたお湯がドリッパーから制限を受けることなく抽出でき、よりネルドリップに近い抽出ができます。お湯を注ぐ速度により、コーヒーの味を変えることができるため、好みのコーヒーをお楽しみいただけます。

A large hole is made in the bottom of the dripper. This makes the tip of paper protrude through the hole, allowing the hot water, unrestricted by the dripper, to perform extraction closer to that of cloth filter. By changing the speed of pouring, you can brew coffee with your preferred taste, stronger or lighter.

# おいしい淹れ方 How to Brew

1.



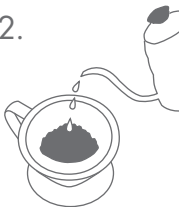
ペーパーフィルターの圧着部(点線部)を折り曲げ、ドリッパーの内部にぴったりとセットし、珈琲粉(中細挽き)を杯数分入れます。粉は少しゆすって平らにします。

\*一杯(120mL) 10~12gが目安です。珈琲粉は新鮮な挽きたてのものを使うのが、おいしい珈琲を淹れる基本です。(お好みにより珈琲粉の量を加減してください。)

Fold the paper filter along the seams and place inside the dripper. Add coffee grounds (medium-fine grind) for your required servings and shake it lightly to level.

\*10-12g is normally good for one serving(120mL). Using freshly ground coffee is recommended.

2.



沸騰したお湯を火からおろし、お湯の静まりを待ちます。珈琲粉の中心から粉全体がしめる程度にお湯をゆっくり注ぎ、30秒程蒸らします。

Take the boiling water off the flame, and wait for the water to settle. Pour hot water slowly to moisten the grounds from the center outward, while moving in a circular pattern. Wait for about 30 seconds.

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分以内とします。

\*ハリオ「V60用ペーパーフィルター」をお使いください。

Slowly start adding more water using the same speed and swirling motion as before, making sure the water does not come into direct contact with the paper filter. Brewing time should be within 3 minutes.

\*Please use HARIO V60 Coffee Paper Filter.