2023年6月時点

全国配送可能

あなたのオアシス“REFINED”の心に沁みるギフト珈琲。

珈琲淹 本格派 REFINED Since 1998

『水出し珈琲詰め合わせセット』
内容量：1袋（40gパック×2）×3袋
1ℓの水に40gパック1つ（計6ℓ分）

心に浮かぶ
想いに寄り添う
『珈琲淹物語』
暑い夏に 涼やかな一時を。

真心をこめてラッピング

先様が珈琲に詳しくなくても大丈夫。
珈琲の美味しい淹れ方説明書やパンフレットも同梱いたします。ご希望の方には手提げ袋や熨斗も無料でご用意しております。

FOR YOU

珈琲淹 REFINED こーひーえんリファインド

〒003-0808 札幌市白石区菊水8条2丁目1-34
営業時間 月曜日～土曜日 9:00～20:00
定休日：日曜・祝日　HP http://www.refined-coffee.net
E-mail refined.cafe.shiroishi@gmail.com
TEL・FAX 011-825-9461

ホームページ

Facebook

水出し珈琲は優れもの！

意外と知らない『水出し珈琲』

珈琲好きな方も意外と詳しく知らない『水出し珈琲』。この抽出方法はオランダ人が改良し世界的に広めた為、オランダの（＝Dutch）コーヒー（＝Coffee）、つまりダッチ・コーヒーの名で珈琲ファンの間に広まりました。

珈琲は『熱湯でドリップするもの』と思われていますが時間をかければ水だけでも充分に抽出できます。

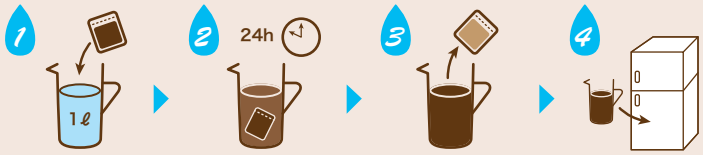
完成するまでに時間はかかりますが、一定時間、珈琲を水に浸けておくだけで美味しい珈琲が出来上がる為、実はとても簡単で便利な抽出方法なのです。

水出し珈琲の抽出方法は『点滴濾過式』と『浸透濾過式』の２種類あります。当店の贈答用水出し珈琲は特殊なフィルターに入れており、より手軽な『浸透濾過式』でご提供しております。

『水出しアイス珈琲』の特徴

- 水だけで充分に時間をかけて抽出する為、限りなく良質成分のみを抽出することができます。
- ハードな味を封じ込める為、苦味が少なく、なめらかな珈琲を作るのに有効です。
- 濁りが無く、カフェインやタンニンの溶解度が少ないにもかかわらず、深いコクと高い香りを楽しめます。
- お湯で抽出し、アイス珈琲として保存した時のような酸化や濁りが無く、クリアで澄んだ味わいのアイス珈琲を楽しめます。

【水出しアイス珈琲の美味しい作り方】



1. 1ℓの水の中に1袋（40g）の珈琲をフィルター袋ごと入れます。
2. 常温で約24時間浸透させます。
3. お好みの味に仕上がったら珈琲の袋を取り出してください。
4. 冷蔵庫に入れて、冷やしてお召し上がりください。

珈琲の苦味を好まない方でも、お砂糖やミルクを入れずに飲んでいただける、まろやかな香りとコクのある美味しい味わいと、ご好評いただいております。

通常のアイス珈琲よりも胃に優しいという特徴もある為、きっと皆様の大切な方やお世話になった方にも喜んでいただけることと思います。

ご注文やご質問等のお問い合わせは、お気軽に下記までご連絡ください。　オーナー 飛渡

珈琲淹 REFINED 水出し珈琲ギフトご注文書

全国配送可能
送料別途

ご依頼主		
	住　所	〒
	電　話	☎
	ふりがな	
	お名前	

FAX・TEL
011-825-9461
〒003-0808 札幌市白石区菊水8条2丁目1-34
営業時間：月曜日～土曜日 9:00～20:00
定休日：日曜日・祝日
E-mail refined.cafe.shiroishi@gmail.com

ご注文日　　年　　月　　日

お届け住所	お電話番号	お名前（ふりがな）	数量	包装	紙袋	熨斗
〒						

備考欄（熨斗の種類やお届け希望日など）