

初春の候、皆様におかれましては益々ご盛栄のこととお慶び申し上げます。
平素は天然水のご愛飲をいただき誠にありがとうございます。
年が明け今年は2回雪が降り、寒く乾燥した日が続いておりますが、
くれぐれも風邪などひかぬようお気を付けください。
このたび、お役立ち情報としてオーディライフ通信を発行致します。
日々の生活の参考にしていただければ幸いです。



Ohdelife Column

●第一回は、美味しいコーヒーの淹れ方です。

朝、目覚めの1杯、午後のリラックスタイムに、仕事のお供にとコーヒーを愛飲されている方は多いと思います。

豆選び、焙煎、ブレンドとこだわる点は色々ありますが、

「**水**」にもコーヒーの味を左右する要因があるのをご存知でしょうか？

さて、「**コーヒーに合う水**」はどのようなものでしょうか、

一般的にコーヒーに合うのは「**軟水**」とされています。

というのも硬水の場合含まれるミネラルがコーヒーの成分と反応するため、酸味が抑えられ苦味（雑味）が強くなるからです。

一方軟水の場合は水の個性がコーヒー成分に影響を与えにくいので、コーヒーの主成分がしっかりと抽出され、コーヒーの特有のきりっとした酸味とまろやかさが出やすくなるのです。

そしてお湯の温度ですが、苦味のもとのタンニンは90℃以下では溶けにくいので、82℃～85℃くらいのお湯で時間をかけずに抽出すれば、

コーヒーの美味しい所だけをいただけます。

コーヒー専用の細口ポットなど器具にこだわるのも良いですが、

毎日、美味しいコーヒーを楽しむには「**軟水のワンウェイウォーター**」と

「**常時80℃～90℃の温水**」のあるワンウェイウォーターのサーバーがぴったりなんじゃないでしょうか。



- ・ちなみに我が家では、写真のドリップ（メリタ製）を使っています、私は、日に2～3杯程度ですが、家内がかなりのコーヒー好きでこれを購入しました。ポットには8杯程度は入り、朝の忙しい時にはたいへん便利です。保温性はあまりよくありませんが、豆をセットし天然水をいれスイッチの、使いでがたいへんいいです。余裕のあるときは従来のドリップで天然水の温水でいれています、気分的なものかもしれませんが、たいへん美味しく感じます。



- ・お客様のなかには色々な使い方をされていると思います。炊飯やお料理に、また手軽なインスタント食品やお湯割りなどにも、健康に美味しく召し上がって下さい。



お水の変更等があれば、お気軽にお問合せください。

オーディライフ