

SISAM COFFEE 深煎りで
美味しいアイスコーヒーを。



SISAM
COFFEE

おいしいアイスコーヒーの作り方

15g per 100cc



① 15gで100CC

ホットコーヒーより粉を多めに使って(一人あたり15~20g)濃く抽出しましょう。



② 抽出時間は3分

ペーパーフィルターに粉を入れ、90~95℃のお湯をゆっくり注ぎましょう。



③ 氷はたっぷり

コップいっぱいの氷に熱いままのコーヒーを注いでできあがり。