

cerapotta

ceramic + porous + pottery

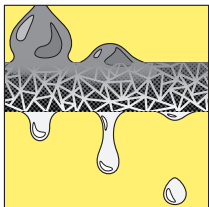
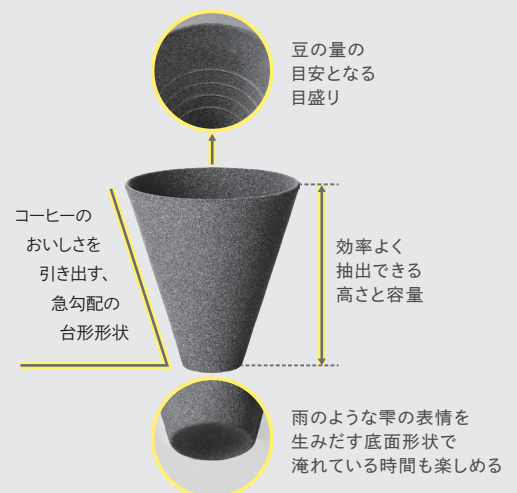
多孔質を通して 生きかえる水

60%が水でできている私たちのカラダ
その水は健やかで雑味のないものでありたい

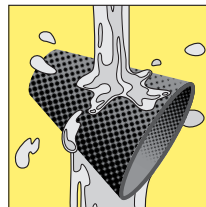
水が生まれ変わり 美味しさと出会う
日本製多孔質セラミックフィルター、cerapotta(セラポッタ)

ceramic coffee filter

雨や雪は、地面を通過してゆっくりと地下にしみ込み、長い年月を経て、湧き水や川となってふたたび地上に戻ってきます。cerapotta ceramic coffee filterは、自然がもつ濾過構造のように、不要な雑味を取り除き、芳醇な香りと深みの元となる油分など、豆自体が持つ味わいを抽出することで、ある時はクリアに、ある時は深いコクのあるコーヒーを生みだします。



髪の毛よりもさらに細い5 μ m(マイクロメートル)の孔を持つ多孔質素材が雑味を濾過し、飲み物全体の味を引き立たせます。ディープにもライトにも、好みに合わせて手軽に濃さや風味を調整できるのが特徴です。1~4杯まで一度に淹れられるので、一人でじっくり味わったり、みんなで楽しんだり。



使用後のメンテナンスは水で洗い流すだけ。ドリッブスピードが遅くなってきたり、酸味を強く感じ出したら、フィルターの目詰まりによって抽出力が弱まっている「お手入れ」が必要なサイン。煮沸や電子レンジで簡単にメンテナンスが可能です。素材そのものが持つ防汚効果で、お手入れも簡単です。



雑味だけでなく環境問題も減らします
ペーパーフィルターを使用せず繰り返し使え、ゴミ削減にもつながります。また、工場内で出る廃棄素材を減らすことで、環境負荷を減らしています。そこには貴重な素材を大切にしながら製品をつくりたいという職人の思いが現れています。イージーメンテナンスなのに半永久的に使える、地球にやさしいcerapottaで、新しいコーヒー体験を手軽にスタートできます。



確かな伝統、確かな日本の技術
400年の歴史を持つ長崎・波佐見焼の伝統と、多孔質セラミック製造における最先端技術によって製造されています。成形、乾燥、窯焼成工程のほとんどが職人の手によって生まれるcerapotta。手触り、抽出時の音、味や香り…日本の確かなものづくりを感じてください。

cerapotta

ceramic coffee filter の使い方とメンテナンス

Made in
Japan

使い方		
特殊な素材だから、使うのが難しいのでは？ 心配ありません！ ビギナーからベテランまで、手軽に使えることも cerapotta の特徴の一つです。		
準備	コーヒー豆を入れる前にフィルターを熱湯で湯通しし、そのお湯でカップを温めます。 * 使用を重ねると、コーヒー油分の固着で目詰まりを起こす場合があります。使用前後に湯通ししていただく目詰まり防止に効果的です。	
	豆の量	1~2杯 約20~30g (下から1~2目盛り)
		3~4杯 約40~50g (下から3~4目盛り)
	豆の挽き方	おすすめ 中粗挽き バランスの取れた味わいを抽出できます。 目詰まりしにくいいため、お手入れもやすく、よりコーヒーらしい香りを楽しむことができます。
		粗挽き クリアな味わいを抽出できます。
		* 中挽きより細かい豆は、目詰まりしやすいため使用しないでください。
お湯の温度	90~95℃程度。(抽出スピードが速いので、少し高め温度がおすすめです。)	
目盛り	豆の量の目安です。一番下の目盛りが約20gで、上に行くに従って約10gずつ増えていきます。	
おいしい淹れ方 例 2杯分 (豆約30g/お湯約360ml)	最初に豆全体が濡れるほどのお湯を注ぎ、30秒程度蒸らします。	
	ライト	お湯をゆっくり、円を描くように回しながら、フィルターの縁の高さまでお湯を注ぎ続け、1回で淹れ切ります。 一度にお湯を注ぐことで圧力がかかるため、抽出が速くなり、軽く、さっぱりとした味わいになります。
	ディープ	お湯を円を描くように回しながら、下から4目盛りの高さまでお湯を注ぐことを、5回繰り返します。 数回に分けてお湯を注ぐことで、ゆっくりと抽出でき、深く、しっかりとした味わいになります。

メンテナンス		
基本的なお手入れは水洗いだけでOK。飲み物の風味への影響が少ない素材が、イージーメンテナンスを実現させます。 洗剤をつけて洗浄しないようにしましょう。多孔質素材の奥に洗剤成分や香料が入り込み、抽出する飲み物の味わいを損ねる可能性があります。		
! ドリップスピードが遅くなってきたり、酸味を強く感じ出したら、フィルターの目詰まりによって抽出力が弱まっている「お手入れ」が必要なサインです。		
ドリップスピードが 遅くなった時の お手入れ	煮沸によるお手入れ	鍋にフィルター全体が浸かるほどの水を張り、約10分程度煮沸してください。 煮沸をする時は、フィルターの口を上向きにしてください。 * 下向きの場合、鍋底で発生した泡でフィルターが浮くため、煮沸が十分にできない恐れがあります。
	電子レンジを使ったお手入れ	耐熱性の器にフィルター全体が浸かるほどの水を張り、電子レンジで加熱してください。(目安500W/5分)
	お手入れの際に重曹を入れていただくより効果的です。(重曹の目安:水1リットルに大さじ2杯程度) お手入れ後はやけどに注意して取り出し、フィルターを湯通しして、自然乾燥させてください。 * 流水などで急速に冷ますと割れる恐れがあります。直火でのお手入れはできません。	

ceramic coffee filter セラミックコーヒーフィルター ¥6,300+税 (¥6,930 税込)

	Size (Approx.)	Weight (Approx.)	Material	Package size (Approx.)	Package weight (Approx.)	Ref.no.	Jan	Lot
フィルター	Φ100 × H110mm	115g	磁器	W115 × D115 × H155mm	290g	DP-010	4562125980347	1
スタンド	Φ100 × H5mm	60g						

Made in Japan PAT. P



h concept

Tel. +81-(0)3-3862-6011
www.h-concept.jp info@h-concept.jp

発売元 アッシュコンセプト
Tel. 03-3862-6011

* 製品仕様、製品色は予告なく変更することがありますのでご了承ください。
* 色調は実物と異なることがあります。