

夢

を語れる
CAFE

未来の自分を発見



IPU Project Zero

～ 美味しいドリップコーヒーの作り方 ～

1



ペーパードリップパーを
カップにセット。
粉を平らにならします。

2



お湯を沸騰させて少し冷まし
ます。ヤカン等は注ぎ口が小
さいものがお勧めです。

冷まし方イロイロ
・沸騰から3分ほど放置
・沸騰後氷を一粒入れる など

3



★ 美味しさポイント

初めに粉全体に湯をかけて
15秒ほど蒸らします。

4



たっぷり粉が入っているので
カップに200～250ccになる
ように好みで調整してくださ
い。バックが湯に浸かることで
しっかり淹れられます。

～ IPU カフェプロジェクト ～

環太平洋大学の学生が、カフェを運営するプロジェクトです！

今年のテーマは「夢を語るカフェ」地元コーヒーショップの『暮らしと珈琲』さんに
御協力いただきながら、活動しています！



商品名：レギュラーコーヒー
原材料名：コーヒー豆
生豆生産国名：中国
内容量：12g
賞味期限：2025.07.15

挽き方：中挽き
保存方法：直射日光・高温多湿を避けて常温で保存
使用上の注意：開封後はお早めにお召し上がり下さい
製造者：岡山市中区祇園 517-5 株式会社暮らしと珈琲
☎086-238-7164



暮らしと珈琲