

Belle Life
ベルライフ

手間いらずで簡単

21
レシピ

電動コーヒーマル
オリジナルレシピ

アメリカノ、ラテ、コーヒー風味食品…

初心者でもおいしいコーヒーを手軽に!

of coffee.
fine cup
a damn
allessome.





目次

CONTENTS

エスプレッソ	02
モカ	03
サイフォン	04
ドリップ	05
ハンドドリップ	06
フレンチプレス	07

1



コーヒーの淹れ方について

2



様々なコーヒー および飲料

カプチーノ	09
豆乳ラテ	10
ココナツクリームコーヒー	11
メープル香るミルク糎コーヒー	12
ラム香るベリーの泡カフェオレ	13
キャラメルラテ	14
シナモンラテ	15
柚子茶コーヒー	16
抹茶ラテ	17

コーヒーステーキ	19
コーヒージャム	20
コーヒー風味グミ	21
コーヒー風味ケーキ	22
コーヒー風味 ロックケーキ	23
コーヒー風味 栗の渋皮煮	24

3



コーヒー風味 食品



1



コーヒーの淹
れ方について



01

エスプレッソ

コーヒーの淹れ方について



抽出方法は以下の通りです：

- ① まず、コーヒーミルの「エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽きます。通常、ダークローストのコーヒー豆を使用して意式濃縮を作ります。
- ② コーヒーマシンの水タンクに清水を注ぎます。また、コーヒーマシンが予熱されていることを確認します。
- ③ 適量のコーヒー粉を平らなコーヒーバスケットに入れ、手や専用のタンパーで軽く押し固めます。
- ④ コーヒーバスケットをコーヒーマシンに差し込み、抽出プログラムを起動します。高圧のお湯がコーヒー粉を通り抜け、濃縮したエスプレッソが抽出されます。
- ⑤ 意式濃縮の抽出時間は通

常、25～30秒程度です。抽出時間を調整すると、コーヒーの味わいや口当たりに影響があります。

- ⑥ コーヒーマシンの出口から抽出過程を観察し、エスプレッソが均等に流れ出し、クリーミーなクレマの表面が形成されていることを確認します。





01

モカ

コーヒーの淹れ方について



抽出方法は以下の通りです：

①まず、摩卡壺の下部に適量の清水を注ぎます。
②コーヒーミルの「モカ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、中部のフィルターに細かく挽いたコーヒー粉を均等に敷き詰めます。
③摩卡壺の中部にセットしたフィルターを下部に取り付けます。上部の蓋をしっかりと閉めます。

④摩卡壺を火にかけます。低～中火で加熱し、水が沸騰して上部の容器に移動するまで待ちます。

⑤沸騰したお湯が上部の容器に移動し、コーヒー粉から抽出されます。蒸気圧力が作用することで、濃厚なコーヒー液が下部に集まります。

⑥お湯の移動が終わったら、火から摩卡壺を取り外します。

コーヒー粉を含む上部の容器を取り外し、摩卡壺全体が冷えないように注意しながら注ぎます。

⑦抽出された摩カ咖啡をよくかき混ぜます。これにより、コーヒーの風味や香りが均等に広がります。

⑧最後に、摩カ咖啡をカップに注ぎます。必要に応じて砂糖やミルクを加えてお好みの味に調整します。



01

サイフォン

コーヒーの淹れ方について



抽出方法は以下の通りです：

- ① フィルターの鎖を下にしてろうと（サイフォンの上の部分）に入れます。フィルターが真ん中にきたら下の鎖を引っ掛けます。
- ② コーヒーミルの「サイフォン」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、杯数分のコーヒー粉を別容器に用意します。
- ③ 挽いた粉をろうとに入れ、軽く叩いてならします。

- ④ フラスコ部分にお湯を入れます。コーヒーの粉がお湯を吸収するので少し多めに入れるのがポイントです。今回はお湯を**170g**入れます。
- ⑤ お湯を入れたら忘れずにフラスコの周りの水滴を拭きましょう。
- ⑥ アルコールランプに火をつけます。
- ⑦ 粉の入ったろうとを斜めに

- セットし、空気の通り道を作ります。
- ⑧ お湯が沸騰してきたらろうとを差し込みます。
- ⑨ 分離したコーヒーとお湯が上がりきる直前でかき混ぜます
- ⑩ かき混ぜたら30秒待ちます。
- ⑪ **30秒**経ったらアルコールランプを消しもう一度かき混ぜ、コーヒーが落ちるのを待ちます。
- ⑫ 落ちきったろうとを外し、フラスコ内のコーヒーをカップに入れ提供します。



01

ドリッパー

コーヒーの淹れ方について



抽出方法は以下の通りです：

- ① き上がり量の約2倍の熱湯をケトルに準備します。ドリッパーとサーバーにお湯を通して器具を温めます。その温めたお湯をコーヒーカップに注ぎ、カップも温めます。
- ② ペーパーフィルター（円すい形用）をドリッパーに密着させます。コーヒーマルの「ドリッパー」段階を選び、コーヒー豆

を細かく挽き、そこに杯数分のコーヒー粉を入れます。ドリッパーを持ち上げ左右に揺らして、粉の表面を平らにします。

- ③ 熱湯の入ったケトルを用いて、4回に分けてでき上がり量までお湯を注ぎます。2回目に一番多くのお湯を注ぎ、3回目、4回目と湯量を

減らしながら注ぎ分けます。

- ④ でき上がり量になりましたらドリッパーを取り外します。コーヒー濃度を整えるように攪拌して、予め温めておいたコーヒーカップに注ぎます。





01

ハンドドリッパー

コーヒーの淹れ方について



抽出方法は以下の通りです:

- ① コーヒーミルの「ハンドドリッパー」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、杯数分のコーヒー粉を別容器に用意します。
- ② 湯通しをして器具を温めるサーバーにドリッパー、フィルターを重ねた上から、コーヒー粉が乗るあたりにまんべんなくお湯をさっとかけて蒸気で器具を温めます。お湯が落ちきったらサーバーのお湯を捨てて準備完了です。
- ③ 挽いたコーヒー粉を入れて、お湯を20cc注いで20秒蒸らして待つ
コーヒー粉をフィルターに入れ

てトントンと揺らして平らにならし、お湯は数回に分けて注いでいきます。

④ まずはじめに、お湯を中央めがけて平仮名の“の”を書くように優しく20ccを目安に注ぎ、20秒間お湯が落ちるのを待ちながらフィルターの中でコーヒーを蒸らします。このときに、計りに乗せて作業をするとお湯の計量が楽に行なえます。

⑤ 残りの140ccのお湯を約2~3回に分けて注ぐ先に注いだ20ccのお湯がポタポタと落ちてきたら本格的にドリッ

の作業を始め、残りの140ccのお湯を約2~3回に分けて注ぎます。

⑥ コーヒー液がサーバーに落ちきるのを待つ。

⑦ 合わせて160ccのお湯を注いだらコーヒー液がサーバーに落ちきるのを待ちます。ドリッパー後のコーヒー粉の中央がくぼみ、外側に粉が盛られ泡も残っている状態が美味しく淹れられた目印です。コーヒーは器具同様、温めたカップでいただいでください。

⑧ 完成! 美味しいコーヒーができました。





01

フレンチプレス

コーヒーの淹れ方について



抽出方法は以下の通りです：

- ① コーヒー粉を挽く
コーヒーミルの「フレンチプレス」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、杯数分のコーヒー粉を別容器に用意します。
- ② 温めたガラスポットにコーヒーを入れる
フレンチプレスのガラスポットをあらかじめお湯で温めておき、容器が温まったら自分が飲む分量程度のコーヒー粉を入れます。
- ③ お湯を入れる
分量のお湯を注ぎ、コーヒー粉となじませます。この時、乾いた粉がなくなるくらいまで馴染ませるのが良いです。ヘラなど

を使うと馴染ませやすくなる場合もあります。

- ④ ふたをかぶせて4分ほど抽出する
金網フィルターを下ろさない状態（つまみを引き上げている状態）のまま、ふたをかぶせて抽出していきます。この時の抽出時間は4分程度が良いです。
- ⑤ 金網フィルターで濾（こ）して注いだら完成
上まで上がっているつまみを押し下げていき、金網フィルターで濾していきます。この際、速すぎず・遅すぎず、

3～5秒程度かけて押し下げていくのがポイントです。

- ⑥ 最後にコーヒーカップに注いで完成です。

金属フィルターは、カップの中にコーヒー粉が少量入ってしまうことがあります。多少のコーヒー粉もまた、フレンチプレスの“味”と言えるでしょう。



2



様々なコーヒー
および飲料





02

カプチーノ

様々なコーヒーおよび飲料



材料 (作りやすい分量)

牛乳 大さじ2

砂糖 小さじ1

コーヒー 200ml

カプチーノミキサー 1台



1 コーヒーミルの「ハンドドリップ/ドリップ/モカ/エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを用意する。

2 牛乳をマグカップに移し替える。カプチーノミキサーで約30秒から1分ほど攪拌する。牛乳を鍋などで火にかけて温める沸騰する直前で火を止める。(激しく煮立たせない)

3 牛乳をマグカップに移し替えるカプチーノミキサーで約30秒から1分ほど攪拌する。

4 なめらかになったら砂糖を加えさらにミキサーで10秒ほど攪拌する。

5 マグカップの上からそのまま淹れたコーヒーを注いだら完成です。(シナモンやココアパウダーなど合いそうです。)





02

豆乳ラテ

様々なコーヒーおよび飲料



材料

コーヒー 150~200ml

無調製豆乳 200g

ハチミツ 30g



1 コーヒーミルの「ハンドドリッパ/ドリッパ/モカ/エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを準備します。

2 熱いうちにハチミツ30gを入れて混ぜます。

3 豆乳200g入れて混ぜて出来上がり。

(ハチミツで無調製豆乳のお豆腐の香りが少し和らいで飲みやすくなります。)





02

様々なコーヒーおまじ飲料
ココナツクリームコーヒー



材料

モカコーヒー 3カップ用

ココナツクリーム 大さじ1

練乳 大さじ1



1 コーヒーミルの「モカ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを用意する。

2 練乳とココナツクリームを各大さじ1づつ入れる。

ポイント:

ココナツミルクではなくココナツクリーム。缶で売っているので開けたら別の容器に移して冷蔵庫で保存です。





02

様々なコーヒーおよび飲料
メープル香るミルク糀コーヒー



材料

牛乳 100ml

糀パウダーメープルブレンド
小さじ1

お好みのコーヒー 適量



1 コーヒーミルの「モカ/エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを用意します。

2 牛乳を電子レンジで600w 1分弱加熱します。

3 「糀パウダーメープルブレンド」を加え、ミルクフォーマーで倍量になるまで泡立てます。

4 淹れたお好みのコーヒーに注いでできあがりです。





02

様々なコーヒーおよび飲料
ラム香るベリーの泡カフェオレ



材料

エスプレッソコーヒー
大さじ2杯

砂糖 小さじ2杯

ラム酒(ベリー用+泡用: 無
くてもOK)
小さじ1/4杯+3~4滴

牛乳 200CC

冷凍ベリーミックス
30g~お好みで

1 コーヒーミルの「エスプレ
ッソ」段階を選び、コーヒー

豆を細かく挽き、淹れたコー
ヒーを用意します。

2 冷凍ベリーミックス(スト
ロベリー、ブルーベリー、ラ
ズベリーなど)は解凍してお
きます。

3 ベリーミックスをフォーク
で軽く潰します。お好みでラ
ム酒をからめておきます。

4 耐熱ガラスやマグカップに
2を入れておきます。

5 良く洗浄したペットボトル
にコーヒー、砂糖、ラム酒を

入れてしっかりと蓋をします。

6 ペットボトルをフリフリ、フリフリ、
ひたすら振ります。

7 ペットボトル一杯の泡になります。
※時間が経つと泡が下に下がってきます。

8 3のグラス(カップ)に泡を注ぎます。

9 温めた牛乳をそっと注いだら出来上
がりです。





02

様々なコーヒーおよび飲料
キャラメルソラテ

材料

牛乳 180g

キャラメルソー 適量

淹れたコーヒー 50g

1 コーヒーミルの「モカ/エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを用意する。

2 牛乳をピッチャーなどに入れてミルクフォーマーなどで泡立てる。

3 泡立てた牛乳をコップのコーヒーに注ぎ、キャラメルソースをかけたら完成。





02

シナモンラテ

様々なコーヒーおよび飲料



材料

エスプレッソ 100CC

ミルク 120CC

シナモン 適量

用意するもの
注ぎ口のついたピッチャー
など・爪楊枝

- 1 コーヒーミルの「エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを用意します。
(濃い目に淹れたコーヒーでも)
- 2 ミルクをレンジで温め、バームックスでフォームミルク

を作ります。表面の方ではなく中の方を混ぜる感じで。20秒ほど混ぜます。

3 容器を強めにトントンと台に落とし余分な空気を抜きます。そして容器をクルクル回してミルクを分離させないように混ぜます。

4 トントン〜クルクルを何回か繰り返すとミルクが滑らかになります。

5 エスプレッソにシナモンを加え、混ぜておきます。

6 出来たフォームミルクを注

ぎ口のついたピッチャーなどに移しカップの端からそっと注ぎます。

7 最後に残るクリーミーなミルクで顔になる大きな○を作ります。♡の部分も小さい○を落とします。

8 爪楊枝などで目になる部分を突き刺し、下のエスプレッソをすくい上げ、ミルクに垂らして顔を描きます。

9 小さい○は、3つ一緒に半分に切るようにすっと線を引くと勝手に♡のカたちになってくれます。





02

柚子茶コーヒー

様々なコーヒーおよび飲料



材料

淹れたコーヒー お好み量

柚子茶 お好み量

1 コーヒーミルの「ハンドドリップ/ドリップ/モカ/エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを用意する。

2 淹れたコーヒーと柚子茶をカップに入れて、混ぜて出来上がり。

ポイント:

コーヒーと柚子茶が1: 1ぐらいで作ってみて、お好みの味加減で楽しんで下さいませ～コーヒーの酸味がアップし、柚子茶に含まれるハチミツ効果でまろやかな味わいに但し、牛乳入れると分離する恐れありかも...





02

抹茶ラテ

様々なコーヒーおよび飲料



材料 (2人分)

抹茶パウダー 大さじ1

コーヒー 200ml

牛乳 200ml

ゼラチン 4g

生クリーム 50ml

砂糖 適量

お湯 大さじ2

1 コーヒーミルの「ハンドドリッパ/ドリッパ/モカ/エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、カップにゼラチンを入れ、コーヒーを淹れる。よく混ぜて氷水で粗熱を取って、冷蔵庫で冷やし固める。

2 小鍋に牛乳と砂糖大さじ1を加えて温め、抹茶パウダーをお湯で溶いて加える。

3 抹茶ラテをよく泡立てて、カップに加える。

4 生クリームに砂糖小さじ1を加えてホイップし、カップに浮かべ、抹茶パウダーをかける。





3



コーヒー風味
食品





材料 (2人分)

 牛肉 200g×2
 (赤身ももなどのステーキ用)

コーヒー豆 大さじ2~3

黒粒胡椒 少々

塩 適量

オリーブオイル 適量

レモン 適量

1 コーヒーミルの「モカ/エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽きます。

目安としては粒胡椒を挽いたものより少し小さめです。

(市販の粉のものだと細か過ぎるかも...)

2 牛肉をフォークで数力所刺して筋切りします。黒粒胡椒と塩をまぶします。

3 肉の両面に均一に付くように、コーヒー豆の粉をまんべんなくまぶします。

4 オリーブオイルをひいたフライパンで弱めの中火で表面をこんがり焼いたら、ひっく

り返してミディアムレアに焼いてください。

5 切り分けてからサーブします。レモンやクレソンを添えて出来上がりです。塩気が足りない時は食べるときに足してください。





03

コーヒージャム

コーヒー風味食品



材料

コーヒー 1杯(150cc)

ザラメ 10gくらい



- 1 コーヒーミルの「エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを用意します。(濃い目に淹れたコーヒーでも)
- 2 コーヒーをフライパンに入れて煮詰めます。
- 3 ザラメを入れるとフツフツしてきます。(ザラメがなくてもお砂糖でもガムシロップでも出来ます。)
- 4 底が見えるくらい煮詰めるとトロットします。これで火

を止めます。

- 5 冷めるととろっとします。これでコーヒージャムの出来上がり。





03

コーヒー風味グミ

コーヒー風味食品

材料

ゼラチン 15g(小さじ1が3gです)

砂糖など 大さじ4

好きなコーヒー 200ml

※ゼラチン5gで作りたい場合は、水分は65ml

1 コーヒーミルの「エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを用意します。
(濃い目に淹れたコーヒーでも)

2 コーヒーが80℃以上無さそうな場合は、レンジでチン等して温める。

(沸騰する直前で)

3 ゼラチンを降り入れて完全に溶かし、さらに砂糖を入れて溶かす。

4 あら熱がとれたら、水で内側を濡らした型に流し入れ、冷やし固める。

ポイント:

・今回はふやかさないで使えるゼラチンを使用。ふやかす

もの場合は、水分の量を適宜調整。緩めですが、手で持てる固さです。

・蒸しタオルやぬるま湯で型を温めると外れやすくなります。型に油を塗るのも良いらしい。





03

コーヒー風味ケーキ

コーヒー風味食品

材料

卵 2 砂糖 120g

サラダ油 85g 牛乳 100ml

バター(溶かして) 15g

好きなコーヒー 大さじ2-3

酢 大さじ1
(重曹の代わりにベーキングパウダー使う場合不要)

重曹 小さじ1/2

塩 小さじ1/4

バニラエッセンス 少々

1 コーヒーミルの「エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを用意します。
(濃い目に淹れたコーヒーでも)

2 卵と牛乳100mlを室温に戻す。バターを電子レンジで溶かす。粉、重曹、塩を一緒にふるっておく。

3 オープンを180℃で予熱する。パウンド型(21×11×8cm)に合わせてクッキングシートを折ってセットする。

4 卵をボールの中でほぐし砂糖を3回ぐらいいに分けて加え、よく混ぜる。少しもったりし

た感じになるまでよく混ぜる。

5 オイルを加えてよく混ぜる。その後、バニラエッセンス、溶かしたバター、コーヒー、牛乳、酢の順に加えてよく混ぜる。

6 ふるっおいた粉を3回ぐらいいに分けて切るように混ぜる。

7 生地を型に流し込み、オープン180℃で20分、その後170℃で10分焼く。竹串で焼き上がりをチェックする。

8 焼き縮みを防ぐために高いところから2回ぐら落す。5分ぐらいたったら型から出して冷まし、粗熱がとれたらラップでくるむ。



03

コーヒー風味食品

03 コーヒー風味ロツクケーキ

材料（直径10cm）

芽ぶき玄米こがしっ娘〜ピザ・お団子用〜 100g

砂糖 60g サラダ油 80g

アーモンド（粉砕） 50g

コーンスターチ 30g

ベーキングパウダー 4g

コーヒー（濃いめ） 30g

ミックスナッツ 適量

1 コーヒーミルの「エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを用意します。

2 準備：オープンを入れ混ぜ、濃い目に淹れたコーヒーでも余熱しておく。

3 材料（芽ぶき玄米こがしっ娘、砂糖、アーモンド（粉砕）、コーンスターチ、ベーキングパウダー）をボウルに入れ混ぜておく。アーモンドを粉砕した場合、手で他の粉と擦り合わせ大きな塊を無くしておく。

4 サラダ油を入れ混ぜる。冷

ましたコーヒーも入れ、更に混ぜる。水分が入ると生地がボンボンした状態になるが、それでOK。

5 更にナッツを加え混ぜ、用意した型に入れる。180℃のオープンで20分程度焼く。

6 冷めたら、ホイップクリームやアイスクリームを添えて出来上がり。

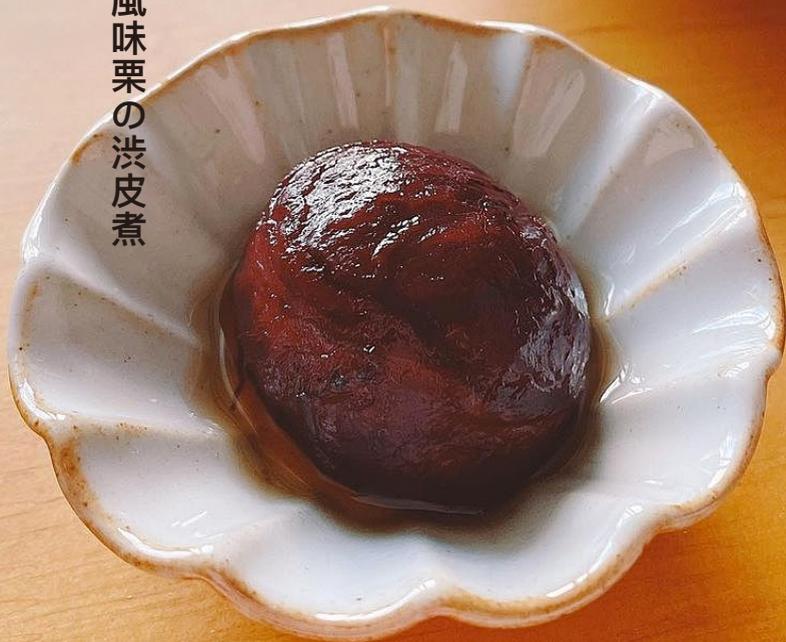
『芽ぶき玄米こがしっ娘』は焙煎してある米粉なので、水を混ぜるだけで食せます。発芽玄米なので栄養価が高く、焙煎してあるので、焼餅の風味を楽しむ事が出来ます。



03

コーヒー風味栗の渋皮煮

コーヒー風味食品



材料

生栗 500g

三温糖(種類はお好みで)
250g~400g

コーヒー 1カップ

重曹(灰汁抜き3回分) 小さじ1

1 コーヒーミルの「エスプレッソ」段階を選び、コーヒー豆を細かく挽き、淹れたコーヒーを用意します。
(濃い目に淹れたコーヒーでも)

2 生栗は鬼皮を剥いて、渋皮を残します。
熱湯に30分程浸けてから作業をすると皮が剥けやすいです。

3 鍋に栗、ヒタヒタの水と重曹小さじ1/3を入れて火にかけます。

沸騰するまで強火、沸騰したら弱~中火で15分煮ます。

4 火から鍋をおろし、水を注ぎながら栗を優しく洗います。
この時つまようじ等で栗の筋を取り除きます。

5 作り方3、4を三回行います。

6 栗、分量の半分の三温糖、

コーヒーを鍋に入れ、ヒタヒタになるよう水を入れクッキングシートやガーゼで落とし蓋をして煮ます。

7 沸騰するまで強火、沸騰したら弱~中火で10~15分煮ます。一度火を止めて粗熱を取ります。

8 残りの三温糖を鍋に入れて、更に弱火~中火で10分程煮ます。干上がりそうなら火を弱めたり差し水(少しだけ)をします。

9 10分煮て、粗熱を取る...を、2~3回行い、水分を飛ばしながら味を含ませていき、艶良く仕上げたら完成。



www.bellelife.jp

-
-  Web:<https://www.bellelife.jp>
 -  Email:bellelife@godone.co.jp
 -  Address:102 2-11-24,Honcho, Kawasaki-ku, Kawasaki, Kanagawa 210-0001, Japan