



Espresso

おいしいエスプレッソを自分で淹れてみましょう。
ドリップ式が重力でコーヒーを抽出するのに対して、
エスプレッソは高い圧力でコーヒーを抽出します。
コーヒー本来のうまみを凝縮したエスプレッソを、
お手軽な直火式のエスプレッソメーカーで淹れて、
毎日のコーヒータイムを楽しんでみませんか？



エスプレッソとは

エスプレッソは、イタリアやフランスでは、もっともよく飲まれている、風味が濃い、コクのあるコーヒーの一種です。20世紀後半には北米にも普及し、近年、日本でもスターバックスコーヒーなどのシアトル系コーヒーショップチェーンなど進出により、より身近な存在になってきました。

エスプレッソ・コーヒーは、通常のドリップ・コーヒーなどとは、コーヒー豆の抽出方法が明らかに違います。ペーパーフィルタを使用するドリップ・コーヒーでは、お湯がコーヒー豆の粉の中を重力によって通り抜ける際に、その成分がお湯の中に抽出されます。一方、エスプレッソでは、お湯に強い圧力をかけ、短時間でコーヒー豆の粉の中を通過させて、成分を抽出します。そのため、同じ量のお湯の中に抽出される成分がドリップ・コーヒーにくらべて多く、濃くなります。



ドリップ・コーヒーとは成分が違う

コーヒー豆に含まれている何百種類もの成分の中には、高い圧力で多く溶け出す成分や、短時間では抽出されにくい成分などがあるため、エスプレッソは、ただの濃いドリップというわけではなく、コーヒー豆の持つうま味成分の割合が高い、ドリップ・コーヒーとは異なったものとなります。

このうま味成分が凝縮されたエスプレッソには、通常「深煎り」のコーヒー豆を使う場合が多いので、コーヒー豆を深煎りする時点でかなりのカフェインが揮発し、それを短時間で抽出するため、カフェインの含有量もドリップ・コーヒーに比べて少なくなります。

エスプレッソ・マシンを使う

エスプレッソを淹れるには、お湯に圧力を加えて短時間でコーヒー豆の間を通り抜けさせるためのエスプレッソ・マシンが必要です。一般的に使用されているものには、電気式のもの、直火式のものがあります。電気式の方がより高い圧力をかけることができるというメリットがあります。しかし、高価なものも多く、置き場所の確保も必要になります。家庭で楽しむ場合は、器具が小さく構造も簡単で、安価な直火式を選ぶ人も増えてきました。