

バリスタ世界チャンピオン・粕谷哲の「メソッド」から始める

# 奥深いコーヒーの世界に ようこそ！

大好評  
発売中

4:6  
メソッド  
ポイント

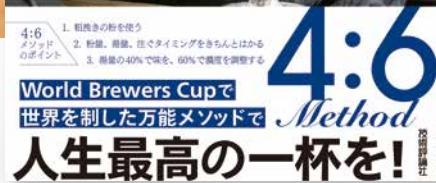
1. 粗挽きの粉を使う
2. 粉量、湯量、注ぐタイミングをきちんとはかる
3. 湯量の40%で味を、60%で濃度を調整する

おいしいコーヒーの定義は一つではありません。自分の好みの味に  
たどりつくのもなかなか大変です。

本書では、バリスタ世界チャンピオンの粕谷氏オリジナルの抽出理  
論「4:6(よんろく)メソッド」をベースにします。

なぜコーヒーショップや本によって抽出方法・レシピが異なるのか  
などについても、理屈が理解できるようになります。

さらに著者ならではの豆の選び方、おうち焙煎の方法なども紹介。



自由時間サプリ  
世界一の

誰でも  
簡単!

## 4:6メソッドでハマる 美味しいコーヒー

著者 粕谷哲

世界一のバリスタ。  
IT企業で働いていたが、コーヒーに魅了され、2013年にバリスタに転身。  
2016年に抽出技術を競う大会「World Brewers Cup」でアジア人初のチャ  
ンピオンになり、2017年、千葉県船橋市にコーヒーショップ「Philocoffeea」を  
オープン(自家焙煎し、コーヒーカクテルも提供。コロナ前はカップリングイベ  
ントなども開催していた)。ハリオとのコーヒー器具の共同開発、ファミリーマ  
ートのコーヒー監修なども。今年の3月にYouTubeチャンネルを開設し、コー  
ヒーに関する情報発信にも積極的に取り組んでいる。  
<https://tetsukasuya.com>

著者 粕谷哲 A5判160頁、4C 本体価格 1,600円

好評既刊



## まいにちトースト+ だいすきもちもちパン

イラスト・文 たかはしみき

B6判168頁

本体価格 950円

ISBN978-4-7741-4557-0

こんなトースト食べてみたい!

イラストレーター・たかはしみきさんのイラストエッ  
セイ『まいにちトースト』と『だいすきもちもちパン』  
の合本リバーシブルです。

A面では、定番トーストからびっくりトーストまで、  
80種類以上のアレンジを紹介。B面では、ポンデ  
ケーキ、ベーグル、アメリカドーナツ、蒸しケーキ  
など、もちもちした食感のパンを、ひたすら追いま  
す。

明日の朝食から、パンの食べ方にはもう悩みません!

技術評論社 販売促進部

2024.01DM

FAX 03-3513-6151

×キリリ×

補充注文書

条件	注文	ISBN	書名	本体価格	注文数
		発行所	13403-7	誰でも簡単! 世界一の4:6メソッドでハマる 美味しいコーヒー	1,600円
発注年月日	年 月 日	4557-0	まいにちトースト+ だいすきもちもちパン	950円	冊

24.01DM

(書店名及び番線印)

者様名

※) ISBNコードの左側には必ず「978-4-297-」「978-4-7741-」が付きま