

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

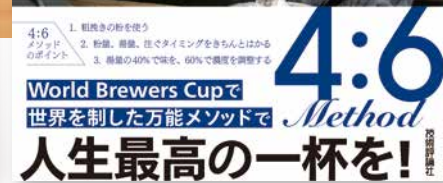
1. 粗挽きの粉を使う
2. 粉量、湯量、注ぐタイミングをきちんとはかる
3. 湯量の40%で味を、60%で濃度を調整する

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「Philocoffea」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

はじめての「カフェ」 オープンBOOK



著 バウンド
A5判・160ページ
本体価格 1,380円
ISBN978-4-7741-2468-0

カフェをはじめたいけど、何から手をつけ
ればいいの？ そんな素朴な疑問にも応
える開業マニュアル本。未来のカフェオー
ナー必見の入門書です。

はじめての「こだわりカフェ」 オープンBOOK



著 バウンド
A5判・160ページ
本体価格 1,380円
ISBN978-4-7741-3721-6

最新カフェ開業マニュアル。あなたのお
店がオープンするまでに、すべきこと
が時系列に掲載され、読むだけで開業の
ステップが手に取るようにわかります。

技術評論社 販売促進部

2025.03 実用DM

FAX 03-3513-6151

×キリトリ×

| 補 充 注 文 書 | 条件 | 注文 | ISBN | 書名 | 本体価格 | 注文数 |
|-----------------------|-----|-----|------------|----------------------------|--------|---------|
| | | | (書店名及び番線印) | 発行所 | 技術評論社 | 13403-7 |
| | 年月日 | 発注 | 2468-0 | はじめての 「カフェ」オープンBOOK | 1,380円 | 冊 |
| | 者様各 | ご担当 | 3721-6 | はじめての 「こだわりカフェ」オープンBOOK | 1,380円 | 冊 |

25.03 実用DM

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