



TODDY
コールドブリューシステム



コールドブリュー（水出し）コーヒーとは？

コーヒーといえば、お湯で抽出するのが一般的ですが、コールドブリューコーヒーは名前の通り、Cold Brew＝水抽出 水からコーヒーを抽出する方法です。コーヒー粉に熱を加えないことにより、苦味が抑えられ、長時間漬け置くことでコーヒーの豊かで深い香りが浸透し、酸を抑えられなめらかな口当たりになるのが特徴です。最近では、コールドブリューコーヒーと窒素ガスを専用のサーバーと一緒に注ぐ、『ナイトロ（＝ニトロ）コーヒー』も注目されています。

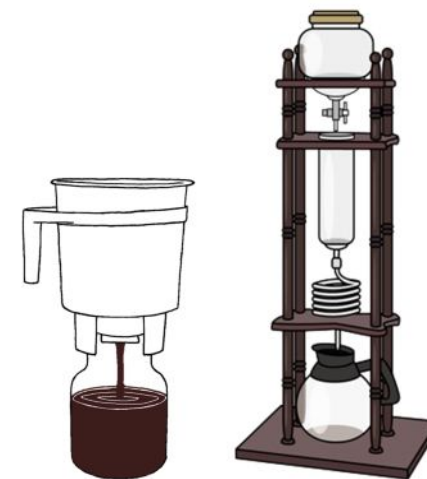
コールドブリューコーヒーの作り方は、主に2タイプあります。

< 浸漬式 ～水にコーヒー粉を浸け置くタイプ～>

- ・ コーヒー粉全体を水に浸け置くので抽出のムラがない
- ・ 浸け置く時は付属のフタやラップなどをして埃などの混入を防ぐことができる

< 滴下式 ～コーヒー粉に水滴をポタポタ落とすタイプ～>

- ・ デザインがお洒落で喫茶スタイルによく合う
- ・ 抽出している過程がお客様の目に届く



浸漬式

滴下式

TODDY コールドブリューシステムとは？

TODDY（タディー）のコールドブリューシステムは、1963年 Todd Simpson（トッド シンプソン）氏がペルーを旅行中に小さなカフェで濃縮コーヒーをお湯で希釈したホットコーヒーを飲み、そのおいしさから影響を受け、このコールドブリューシステムを開発し、現在では特許を取得しております。50年以上に渡り、世界中の多くのコーヒーショップ、大手コーヒーチェーンで導入されており、コーヒーの他に、紅茶抽出にも利用され親しまれています。

TODDY コールドブリューシステムは、専用のペーパーフィルターで濾すことで、微粉が液体に混入することを減らします。よくあるコールドブリューコーヒーのザラザラした質感をカットし、口当たりが大変滑らかに仕上がります。

専用のペーパーフィルターは、2種類あり、長時間の浸け置きにも耐えられるように設計してあります。

ペーパーフィルターの違いは？

ペーパーフィルター



< 特徴 >

- ・ すっきりとした味わい
- ・ 滑らかな口当たり

薬品などを使わない天然紙で作られています。

< FBCおすすめ焙煎度合い >

- ・ 中浅煎り

ツリーフリーペーパーフィルター



< 特徴 >

- ・ しっかりとした味わい
- ・ まろやか口当たり

地球環境に優しいPLA樹脂素材で作られています。

< FBCおすすめ焙煎度合い >

- ・ 深煎り

PLA樹脂とは...

トウモロコシやジャガイモに含まれるデンプンなど植物由来のプラスチック素材。

廃棄後の処理によって二酸化炭素や水などに分解できる。

石油由来とは異なり、生成中にCO2の排出量が少ないことや、土に埋めて分解できる。

どのくらいのコーヒー豆でどのくらいコーヒーが作れるの？

< TODDY社の推奨レシピ >

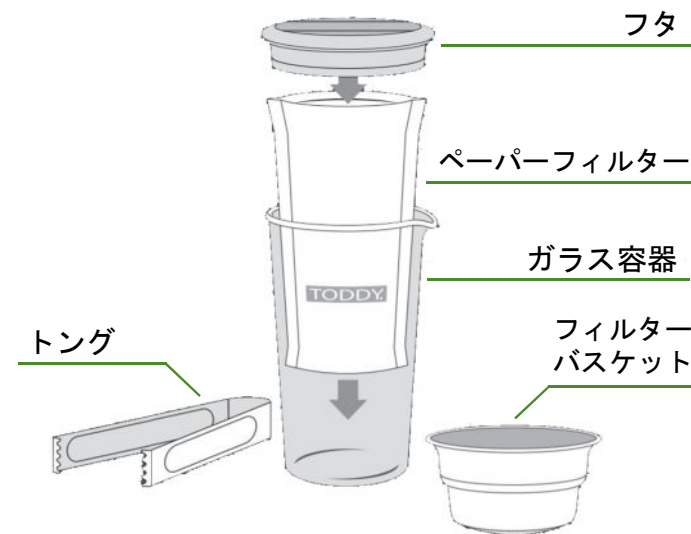
※濃縮液は水で希釈してお召し上がりください。

商品名	カップングキット	小規模店舗& 家庭用	業務用	Pro10	Pro20
写真					
コーヒー粉	50g	340g	2kg	4.5kg	9kg
水	400ml	1,650ml	11.2L	26.5L	53L
濃縮液の出来高	約280ml	約1,100ml	約8L	約19L	約38L

カップングキットってなに？

このカップングキットは少ないコーヒー粉でコールドブリュコーヒーを作ることが出来るツールです。コーヒー粉と水の割合を調整したり、ペーパーフィルターでの味の違いを試すことが出来ます。また、名前の通り抽出したコールドブリュコーヒーをテイスティングし、味や風味を評価する専用のカップングフォームもあります。

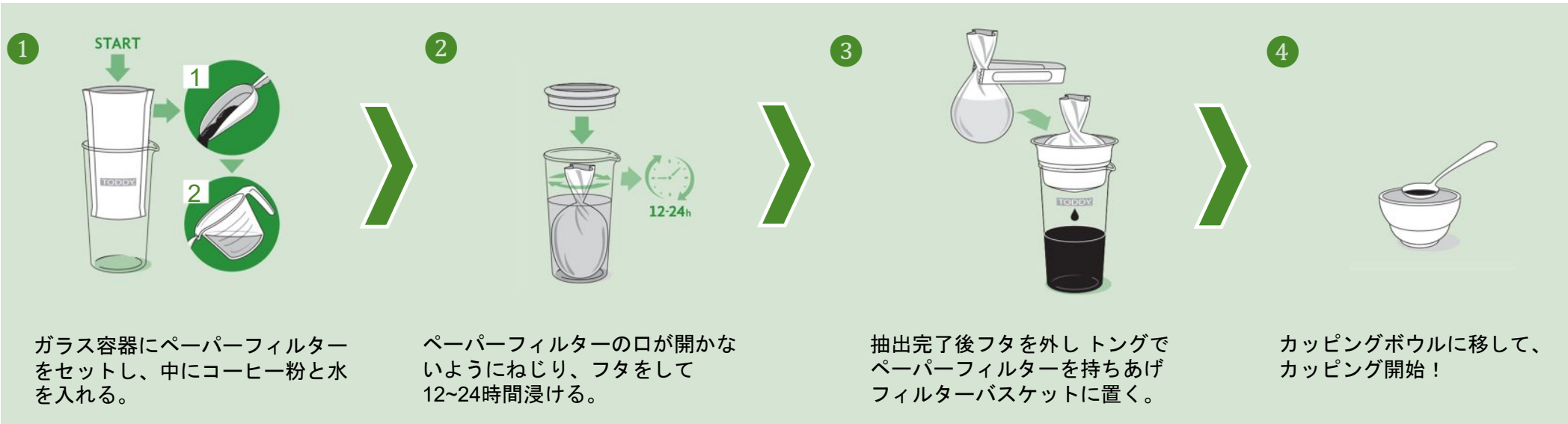
商品名	カップングキット	カップングキット 3個セット
写真		
同梱物	<ul style="list-style-type: none">・ ガラス容器 1個・ フタ 1個・ フィルターバスケット 1個・ トング 1本・ ペーパーフィルター 12枚・ ツリーフリーペーパーフィルター12枚	<ul style="list-style-type: none">・ ガラス容器 3個・ フタ 3個・ フィルターバスケット 3個・ トング 1本・ ペーパーフィルター 12枚・ ツリーフリーペーパーフィルター 12枚



どうやって使うの？

推奨レシピ	コーヒー粉	水
希釈する場合	50g	400ml
希釈しない場合	35g	500ml

< 使用方法 >



カップングフォームってなに？

同じコーヒー豆を、お湯で抽出した場合と水でゆっくりと時間をかけて抽出した場合には、フレーバー特性が異なります。その為、コールドブリュコーヒーの味や風味を評価するのに、一般的なお湯で抽出して評価するカップングフォームは適しません。

多くの専門家の研究により、コールドブリュコーヒー専用のカップングフォームが作られました。このカップングフォームを使用することで、コーヒーの味や風味により集中することができます。

カップングフォームはHPからダウンロードできます。

下記の8項目で評価をします。

Fragrance・Aroma / Flavor / Aftertaste / Acidity /
Body /Sweetness / Balance / Overall

※『Flavor』と『Balance』は、点数を2倍にしてください。



小規模店舗用&家庭用ってどのくらいの大きさなの？

カフェやご家庭でも使いやすいサイズです。
デカンターはガラス製でそのまま冷蔵保存が可能です。

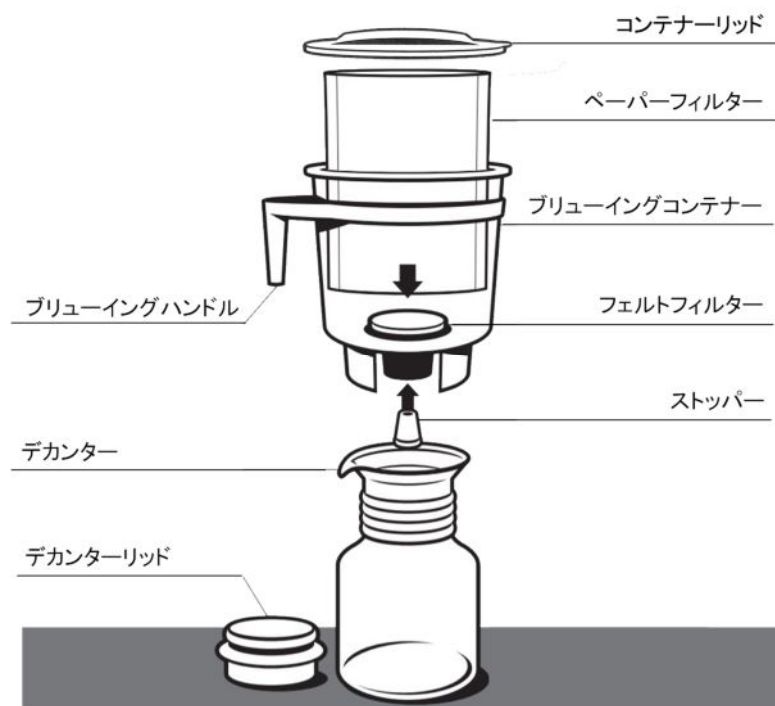


< サイズ >

組立て時：W230×D180×H375mm

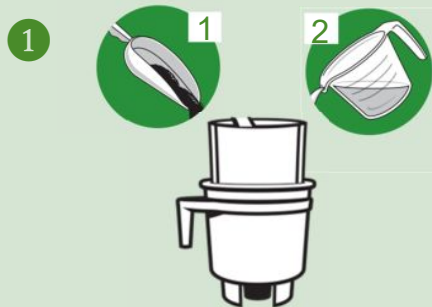
< 同梱物 >

- ・ ブリューイングコンテナ1個
- ・ ブリューイングハンドル 1個
- ・ コンテナリッド 1個
- ・ フェルトフィルター 2個
- ・ ストッパー 1個
- ・ デカンター 1個
- ・ デカンターリッド 1個
- ・ ペーパーフィルター 3枚



小規模店舗用 & 家庭用の使い方は？

推奨レシピ	コーヒー粉	水
希釈する場合	340g	1,650ml
希釈しない場合	150g	2,000ml



フェルトフィルターを水で湿らせ内側の底にセットする。
ストッパーは外側から挿入し、ペーパーフィルターにコーヒー粉と水を入れる。



スプーンでコーヒー粉全体を水に浸かるように上から易しく押さえつける。
ペーパーフィルターの口が開かないように上部をねじり、コンテナーリッドし12～24時間常温で浸け置く。



抽出完了後ストッパーを外し、デカンターに移す。

業務用ってどのくらいの大きさなの？

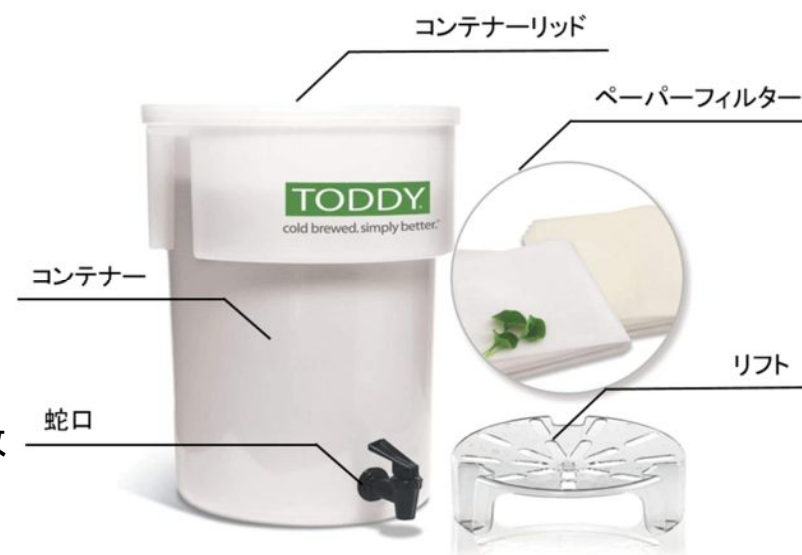
コールドブリューコーヒーの作り方はシンプルな為、安定した味を繰り返し作り出すことができます。



< サイズ >
W328×D340×H395mm

< 同梱物 >

- ・ コンテナ1個
- ・ コンテナリッド 1個
- ・ 蛇口 1個
- ・ リフト 1個
- ・ ペーパーフィルター 2枚
- ・ ツリーフリーペーパーフィルター2枚
- ・ 紐 4本

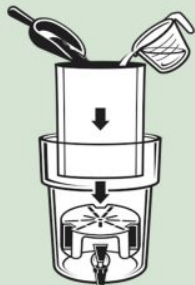


業務用の使い方は？

推奨レシピ	コーヒー粉	水
希釈する場合	2kg	11.2L
希釈しない場合	1kg	9L



1



蛇口を装着し、コンテナの中にリフトを置く。その上にペーパーフィルターをセットする。ペーパーフィルターの中にコーヒー粉と水を入れる。

2



スプーンでコーヒー粉全体を水に浸かるように上から易しく押さえつける。ペーパーフィルターの口が開かない用に上から約8cmのところを紐で結ぶ。コンテナリッドをし12~24時間常温で漬ける。

3



抽出完了後、蛇口を開け容器に移す。少なくなってきたら15~30分待つとペーパーフィルター内のコーヒーが落ちてくるので再び容器に移す。

アレンジレシピ紹介

カフェオレ



<材料>

濃縮コーヒー:60ml
牛乳 : 180ml
シナモン : 適量

<作り方>

濃縮コーヒーと牛乳をピッチャーに入れスチームし温める。
仕上げにシナモンをかけて完成！

モカブレンド



<材料>

濃縮コーヒー:60ml
牛乳 : 150ml
チョコシロップ : 30g

<作り方>

濃縮コーヒーとチョコシロップを混ぜ合わせる
グラスに氷、牛乳を入れ濃縮コーヒーとチョコシロップの合わせたものを入れてかき混ぜ完成！

コーヒーフラペチーノ



<材料>

濃縮コーヒー:180ml
練乳 : 60ml
バニラアイス : 100ml
ホイップクリーム : 適量

<作り方>

ブレンダーにホイップクリーム以外の全ての材料を入れる。
お好みでホイップクリームをトッピングして完成！

オレンジトリュフ



<材料>

濃縮コーヒー:90ml キャラメルシロップ : 30g
牛乳 : 60ml オレンジジュース : 30ml
チョコシロップ : 30g

<作り方>

グラスに氷、牛乳以外の全ての材料を入れよくかき混ぜる。
最後に牛乳を入れて完成！