

# HARIO

おいしいカタチは  
「円すい形」

"Cone Filter" It's a tasty shape.



## V60 Dripper

V60透過ドリッパーを使った珈琲のおいしい淹れ方のご紹介

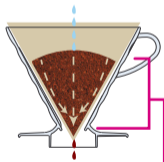


特長 ① 円すい形

円すい形なので深い珈琲粉の層ができ、注がれたお湯が中心に向かって流れることにより珈琲粉に長く触れ、成分をより抽出することができます。

### Cone Shape

By coning the dripper the ground coffee are in a thicker layer than in the regular fan. The water flows to the center, extending the amount of time it is in contact with the grounds. Better flavor even in a small number of servings and more ground coffee extraction than from a regular fan dripper.



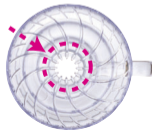
珈琲粉の層  
Layer of ground coffee

特長 ② 大きなひとつ穴

ドリッパー底面に大きなひとつ穴。注がれたお湯がドリッパーからの制限を受けることなく抽出でき、よりネルドリップに近い抽出ができます。お湯を注ぐ速度により珈琲の味を変えることができるため、お好みの珈琲をお楽しみいただけます。

### Large Single Hole

A large single hole in the bottom allows the tip of paper filter to 'drop' from the dripper. Freeing the water to extract more from the ground coffee, as a flannel filter would. The flavor changes by the speed the water flows, letting the brewer determine the taste.



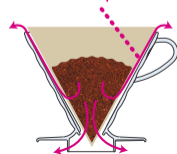
特長 ③ スパイラルリブ

ドリッパー内部のリブ(凸部)を高く上部まで付けたことにより、ペーパーとドリッパーの密着を防ぎ、空気の抜ける空間ができます。蒸らしの際に、この空間から空気が抜け、珈琲粉がしっかりと膨らみます。

### Spiral Ribs

The ribs on the dripper walls rise all the way to the top, creating enough space between the filter paper and the dripper, so they don't cling. This space allows the air to escape when brewing to maximize expansion of the ground coffee.

ここから空気が抜ける  
The air escapes here



## V60透過ドリッパーを使った、おいしい珈琲の淹れ方



ペーパーフィルターのチャック部(点線部)を折り曲げ、ドリッパーの内部にぴったりとセットし、杯数分の珈琲粉(中細挽き)を入れます。粉は少しゆすって平らにします。

\*一杯分(120ml)10~12gが目安です。V60透過ドリッパー付属の計量スプーンはすりきり約12g。珈琲粉は挽きたての新鮮なものを使うのが、おいしい珈琲を淹れる基本です。(お好みにより珈琲粉の量を加減してください。)

Fold the paper filter along the seams and place inside the cone. Add coffee grounds (medium-fine grind) for your required servings and shake it lightly to level.

\* 10-12g is normally good for one serving (120ml). The attached measuring spoon = 12g / 1 spoon. Using freshly ground coffee is recommended. (Adjust proportions for a stronger or weaker brew.)



沸騰したお湯を火からおろし、お湯の静まりを待ちます。珈琲粉の中心から粉全体がしめる程度にお湯をゆっくり注ぎ、30秒程蒸らします。

Take the boiling water off the flame, and wait for the water to settle.

Pour hot water slowly to moisten the grounds from the center outward, while moving in a circular pattern. Wait for about 30 seconds.



中心よりうず状にお湯を注ぎます。お湯を注ぐときはペーパーフィルターにお湯が直接かからないように注ぎ、抽出時間は杯数分に関係なく3分以内とします。

\*ペーパーフィルターはハリオ「V60用ペーパーフィルター」をご使用ください。

## How to brew

Slowly start adding more water using the same speed and swirling motion as before, making sure the water does not come into direct contact with the paper filter. Brewing time should be within 3 minutes. \* Please use HARIO V60 Coffee Paper Filter.



中央に注ぐとお湯が珈琲粉の成分を多く抽出できます。端に注ぐとお湯が珈琲粉の外側を通り抽出効果がよくありません。

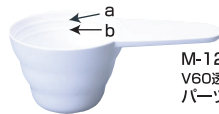
V60計量スプーン  
V60 measuring spoon

〈珈琲粉の分量目安〉

すりきり  
1 spoon 約12g

a:一番目のライン 約10g

b:二番目のライン 約8g



M-12W  
V60透過ドリッパー付属品  
パーツ販売もあります。

804416  
V60共通販促リーフ1810

円すい形と  
大きなひとつ穴で  
ネルドリップのような  
極上な味わい。

The cone shape  
and the large single  
hole make more  
extraction from the  
ground coffee, as a  
flannel filter would.



スパイラルリブが  
決め手!ペーパーを  
浮かせて、しっかり  
蒸らします。

Spiral Ribs allows  
the air to escape  
when brewing to  
maximize  
expansion of the  
ground coffee.

---

製品についてのお問い合わせ先

**HARIO株式会社**

〒103-0006  
東京都中央区日本橋富沢町9-3  
フリーダイヤル:0120-39-8208  
<http://www.hario.com>

**HARIO CO., LTD.**

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,  
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan  
<http://www.hario.jp>

## お取り扱い上の注意 / Precautions for Use

- 抽出中、ドリッパー本体は大変熱くなっておりますのでご注意ください。  
移動させる際は、必ず取っ手を持ち、ドリッパー本体に触れる際は抽出後、十分冷めてからにしてください。
- 本製品をコーヒーのドリップ以外の用途で使用しないでください。
- VDM-02MB・VDM-02CPは、表面に塗装が施されており、ご使用頻度により、表面が消耗し光沢が薄れることがあります。また、強く擦ったり、強い衝撃を与えると、塗装が剥離しますので、ご注意ください。
- Please be careful during use of these products will become extremely hot. Please carry these products by the handle and confirm that the dripper has completely cooled down before touching it.
- Please use these products only for making drip coffee.
- The VDM-02MB and VDM-02CP both have a coating on the surface. The coating may become dull after extended use. Please also be careful when scrubbing the surface or applying any strong impact as it may also cause the coating to peel off.

## セット方法 / How to attach the holder

- 右図のようにドリッパーにホルダーを差し込みます。
- ご使用の際は本体とホルダーがしっかりとハマっていることを確認してください。
- Set the dripper of these products into the holder as shown in the diagram to the right.
- Please confirm that the dripper and holder of these products are set securely before use.



## VDM-02 V60メタルドリッパー V60 Metal Dripper 1～4杯用 For 1-4 Cups

## 材質のご案内 / Material guide

ドリッパー/Dripper : ステンレス/Stainless steel  
ホルダー/Holder : シリコンゴム/Silicone  
(耐熱温度180℃/Handle temperature up to 180℃)  
計量スプーン/Measuring spoon  
: ポリプロピレン/Polypropylene  
(耐熱温度120℃/Handle temperature up to 120℃)

VDM-02HSV: 表面仕上げなし  
: No coating  
VDM-02MB (表面仕上げ)  
: マットブラック塗装  
: Matte black coating  
VDM-02CP (表面仕上げ)  
: 銅メッキ・合金 (黒色) メッキ・クリア塗装  
: Copper plated, alloy plated (black),  
clear coating

\* 食品衛生法に合格した塗料を使用しております。

## お手入れの方法/Product care

⚠️ 洗淨する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。特にVDM-02MB・VDM-02CPは、表面に塗装がされており、その特性上、表面は大変デリケートに出来ております。やわらかいスポンジでも、下図のようにクレンザーや表面に傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは塗装がはがれますので絶対に使用しないでください。

⚠️ Please use a soft sponge and mild detergent for cleaning the VDM-02MB and VDM-02CP. The surface is coating and very delicate. Please do not use soft sponges with cleansers or abrasive agents and scrubbers that may scratch the surface as shown in the diagram below. These will damage the coating.

- VDM-02HSVは、「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きしますと金属の耐久性が低下しますので、短時間の使用としてください。また、食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- VDM-02MB・VDM-02CPは、食器洗い乾燥機や「家庭用漂白剤」のご使用はできません。
- Soaking the VDM-02HSV in household bleach for long periods of time will weaken the metal. Please soak for short periods of time only. The VDM-02HSV is dishwasher safe. Please read the instruction manual of your dishwasher before use.
- The VDM-02MB and VDM-02CP are not dishwasher safe and cannot be soaked in household bleach.

