

# FUJI

## Coffee Dripper

取扱説明書

Instruction Booklet

あなたのコーヒーライフを  
はじめましょう

## コーヒーの濃さを簡単に 調整できるドリッパーです

Change the strength of coffee by switching the attachments.  
Porcelain-ware made by Japanese traditional artisans.

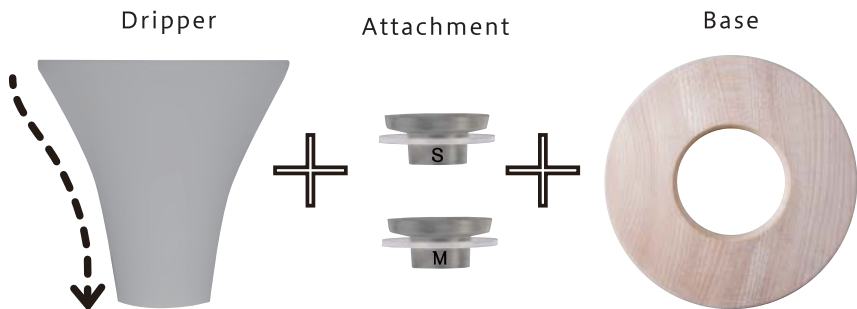


FUJI コーヒードリッパーの特徴は、誰でも簡単にコーヒーの味の濃さを調整できるということ。FUJI で採用した“アタッチメントシステム”なら、難しい専門知識がなくても、コーヒーの味の違いを楽しむことができます。もちろんドリッパーはこれひとつで OK です。

Anybody can control the strength of coffee with FUJI coffee dripper. "Attachment system" enables you to enjoy the differences without any special skill. You just need a single FUJI coffee dripper.

# 内容品

Parts



- ・ドリッパー本体（磁器 九谷焼）1 個
- ・アタッチメント（<sup>スズ</sup>錫）2 個  
（開いている穴の大きさが違います。大きい穴のほうの底部に識別用マークがついています。傷がつきやすいので落下等にご注意ください。）
- ・アタッチメント用クッション 2 個  
（アタッチメントに装着済み。シリコンゴム製）
- ・ドリッパー台座（木製）1 個
- ・取扱説明書 1 枚
- ・Dripper (Porcelain KUTANI) x1
- ・Attachment (Tin) x2  
(Size of the hole in each attachments are different. Identifier mark on the big hole part. Tin is not a very hard metal material. Needs care when handling.)
- ・Attachment cushion (Silicon rubber) x2 (Already attached to the attachment.)
- ・Dripper base (Wood) x1
- ・Instruction booklet x1

## FUJI の仕組み Mechanism

FUJI では、アタッチメントを交換してお湯の流れる速度を調整します。  
アタッチメントで変わるのは、穴の大きさ。つまりお湯の流れる速度が変わります。コーヒーは、お湯の流れが早ければ”薄く”、遅ければ”濃く” なります。

With "FUJI", you can control water flow rate by changing attachment. Attachments are different in size of the hole. Which makes change in the flow rate. When flow speed is slow, coffee will be strong. If fast, then weak.



## 準備 Prepare to drip

01

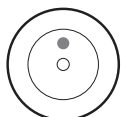


02



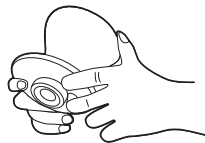
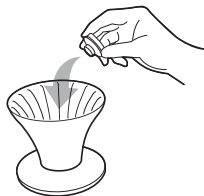
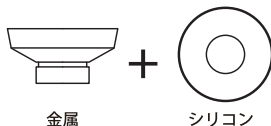
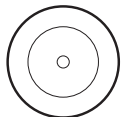
03

アタッチメント  
大



※底面にマークがついています。

アタッチメント  
小



初めてのご使用前に製品一式（ドリッパー本体、アタッチメント、アタッチメント用クッション、ドリッパー台座）を中性洗剤で洗ってください。

Please wash Dripper, Attachment, Attachment cushion, and Dripper base with dishwashing soap before first time use.

アタッチメント用クッションがアタッチメントに装着されていない場合は下側から装着してください。（お手入れのときははずしてください）。アタッチメントの穴にコーヒー粉等が詰まっていないかご確認ください。

Mount the attachment cushion to the attachment if not yet mounted. (Please demount when wash). Check the hole of attachment to make sure something like ground coffee is not stuck.

アタッチメントを装着します。装着しなくてもご使用いただけます。アタッチメントは穴のサイズが大きいほうの背面に識別用の丸いマークがついています。

Put the attachment into the dripper. You can choose to not put the attachment. Big holed attachment has a marked spot on the back to identify.

## 淹れ方『マグカップ 1 杯分』 Brewing for “1 mug cup”

0 1



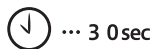
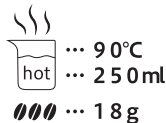
0 2



0 3



0 4



ペーパーをドリッパーにセットします。コーヒー豆を入れる前にペーパーのみで湯通しをしてペーパー全体を濡らしてください。

おすすめペーパー：  
HARIO V60 ペーパー 02

Set the filter paper to the dripper. Pour water without coffee to soak the paper.

Recommended paper：  
HARIO V60 Paper 02

挽いたコーヒー豆 18 グラムをペーパーにセットします。90℃のお湯を 250ml を用意します。

Set 18 grams of ground coffee on the filter paper. Prepare 250ml of 90℃ water.

最初は「蒸らし」です。コーヒー豆全体に染み渡るように 10 秒ぐらいかけてゆっくり注ぎます。注いだら 30 秒ほど待ちます。

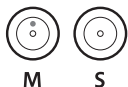
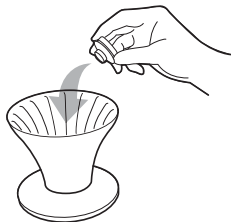
Pour the water gently, just enough to soak them. Then wait for 30 seconds.

次に残りのお湯をコーヒー豆にかけます。中心から始め、円を描くように注ぎます。

Pour the rest of the water to the ground coffee. Start with the center and draw a circle while pouring.

お気に入りの味を探す楽しみ Find your best taste

0 1



アタッチメントを入れ替えたときも同じ手順で淹れることで、お湯の速度に変化を出すことができますようになります。

Stay on the same procedure when you change the attachment. You can make the difference to the water flow rate.

0 2



コーヒーの味を決める要素は、お湯の流れる速度以外にも、豆選び、焙煎、豆の挽きかた、お湯の温度、などたくさんあります。自由に変化を組み合わせ、さまざまなコーヒーの味を楽しんでみてください！

However, water flow rate is not the only element that makes the taste. There are more elements like coffee bean selection, roasting, grinding, water temperature, and more. Try changes to those and find the best coffee just for you.



## 【使用上の注意】

- ・ コーヒー抽出以外には使用しないでください。
- ・ アタッチメントやアタッチメント用クッションは小さい部品です。子どもの手の届かないところに保管ください。
- ・ コーヒーを抽出中、および抽出後は磁器部がたいへん熱くなりますので、絶対に触らないで下さい。火傷の危険があります。
- ・ 転倒する恐れがありますので、必ず磁器部と台座部をセットしてご使用下さい。
- ・ ドリッパー台座は木製です。水分が付いた場合は、すばやく馴染ませる様に拭き取り下さい。また、自然な状態でも天然木の性質上、歪みが生じますので、水に浸けたり、濡れたまま放置しますと、変形および破損します。必ず乾いた布で拭き取り、乾いた状態で保管願います。

## 【IMPORTANT SAFEGUARDS】

- ・ Do not use appliance for other than intended use.
- ・ Attachment and attachment cushion are small sized pieces. Store in child-safe location.
- ・ Do not touch the dripper while brewing or after the brew. It remains extremely hot.
- ・ Always use the dripper with wood base .
- ・ Dripper base is made of wood. Natural wood material still have a nature of shape altering but it is better to keep dry. When it is wet, wipe with dry cloth. Store it dry.



**KOANDRO 株式会社 KOANDRO Inc.**

〒142-0062 東京都品川区 小山5-3-10

5-3-10 Koyama Shinagawa-ku, Tokyo, Japan, 142-0062

info@koandro.com www.koandro.com

「Fuji Coffee Dripper」は日本および中国にて意匠権登録済です。