



**EPIC COFFEE
ANYWHERE**

VSSL JAVA
OWNER'S GUIDE

コンテンツ

VSSL ジャバ取扱方法	1
挽き具合の調整	3
4ステップで特別な バックカントリーコーヒーを！		
1. 高品質なグラインダー	4
2. 濾過された水	5
3. 豆と水の比率	5
4. コーヒーの鮮度	6
バックカントリーでの 淹れ方		
1. エアプレス	7
2. パワーオーバー	8
3. カウボーイコーヒー	9
お手入れ方法	10
部品一覧	12
保証 / 交換パーツ	14
VSSLについて	15

取扱説明書

ステップ1

エンドキャップの取り外し

エンドキャップ（蓋）を引きながらプッシュボタンを押して取り外します。取り外した後は、お好みの量のコーヒー豆を入れてください。



コーヒー豆は最大20g
まで充填できます。

ステップ2

エンドキャップの取付

エンドキャップをグラインドボルトに取り付け、しっかりと押し付けて閉じます。

使用に関する4ステップガイド VSSLジャバ

ステップ3

ねじを外して引き上げて裏返す

カラビナアタッチメントのネジを外します。カラビナを引き上げて裏返すと、グラインダーのハンドルとして使用できます。



ステップ4

伸ばす+削る

必要に応じてグラインダーハンドルを伸ばし、研削を補助します。



挽き具合の調整 粗挽き又は極細挽き

まず、グラインドキャッチを取り外します。

時計回りに回すと細挽きに、
反時計回りに回すと粗挽きになります。

初期設定では、調整ダイヤルがグラインディングボルトの上部と一致しているため、中挽きになります。時計回りに約5回クリックすると、エアロプレス用の中細挽きになります。



カウボーイコーヒーの場合、反時計回りに約5回回すと粗挽きになります。

VSSLジャバには50段階の挽き具合の設定がありますので、お好みの淹れ方に合わせて調整してください。

粗挽きから細挽きに調整する際、以前に挽いた豆がバリセットに詰まっていると調整の妨げになります。ジャバ本体を逆さにして叩くと、挽いた豆を取り除くことができます。

4ステップで最高の
バックカントリーコーヒーを楽しむ

挽きたてのコーヒーから始まります！

VSSLジャバは、アウトドアでの使用に特化したプレミアムなハンディタイプのコーヒーグラインダーです。

最高の結果を得るための方法をご紹介します。

ステップ1 高品質のグラインダーを使う

挽きたて=美味しさアップ

挽きたてのコーヒーは、味の輪郭がはっきりとしています。そのためには、VSSLジャバのような高品質のグラインダーが必要です。グラインダーの重要な部分は、豆を削る道具である「グラインダー刃」（または「バー・ミル」）です。

安定した挽き具合を実現する スチール製のグラインダー刃

VSSLジャバでは、クラス最高のステンレス製グラインダー刃を採用しており、常に一定の大きさとし形に豆を挽くことができます。削りやすく、時間もエネルギーもかかりません。ブレードグラインダーでは、ゴツゴツとした不規則なサイズの挽き方になってしまい、カップの味を損ねてしまいます。

4ステップで最高の
バックカントリーコーヒーを楽しむ

プレミアム・ステンレス製グラインダー刃



ステップ2 水をろ過する

コーヒーは99%が水です。水の味が悪ければ、コーヒーの味も悪くなります。良いフィルターは、コーヒーから不要な味を取り除きます。

STEP 3 豆と水の比率

簡単に説明すると、淹れ方に関わらず、VSSLジャバに豆を満タンにすると230mlの濃いコーヒーを抽出します。

4ステップで最高の バックカントリーコーヒーを楽しむ

こだわる方へ

自宅であらかじめ豆を計量しておけば、必要な分だけをすぐに挽くことができます。

比率が重要です。10オンス(295cc)のカップの場合、ジャバに20グラムの豆を入れます。次に、320ミリリットルの水を測ります。水とコーヒー豆の比率は16:1を推奨しています。

ステップ4: コーヒーの鮮度

コーヒー豆の香りや味は、殻の中で守られています。しかし、一度ローストすると、それらの成分が失われ始めます。私たちは焙煎したての豆を大切にしています。豆を挽いた後は、香りや味の劣化が一気に進みます。豆を挽いたらすぐに淹れて、最高の味と香りを楽しんでください。

バックカントリーでの おすすめの淹れ方

淹れ方#1 エアロプレス

用意するもの

- VSSLジャバで挽いた挽きたてのコーヒー
- エアロプレスキット（フィルター、スコップ、スターラー、お湯を沸かすためのポットなど）
- マグカップ（エアロプレスの口に合うか確認）

淹れ方の仕様

最適な挽き目：海塩に近い細挽き（中細挽き）
抽出時間：約2分

淹れ方の手順

フィルターをセットした状態で、キャップをエアロプレスの先端にねじ込みます。マグカップの上に置きます。挽きたてのコーヒーをブリューワーに入れます。沸騰したお湯を半分くらいまで注ぎます。10秒ほどかき混ぜてから、残りの水を注ぎます。ラバーストッパー（ブランジャー）を挿入し、抵抗を感じたら一旦停止して、ブランジャーが挽き目に達するまで静かに押します。フィルターキャップを外し、ブランジャーを押して使用済みのコーヒーを排出し、シールをすずぎます。

* 詳しくは、エアロプレスガイドをご覧ください。

バックカントリーでの おすすめの淹れ方

淹れ方#2 ポアオーバー

用意するもの

- VSSLジャバで挽いた挽きたてのコーヒー
- コーン（ドリッパー？）、フィルター、お湯を沸かすポット
- 淹れたものを入れる大きめのマグカップ

淹れ方の仕様

最適な挽き具合：岩塩に近い中挽き
(ジャバの初期設定)

抽出時間：3分15秒



淹れ方の手順

コーンにフィルターをセットして、フィルターにコーヒーを入れます。コーヒー粉粒が濡れる程度のお湯をゆっくりと注ぎます。かき混ぜて20秒待ちます。残りのお湯の約半分をゆっくりと注ぎ、20秒待って液体がフィルターに排出されます。残りのお湯を加えて、フィルターを通します。フィルターを外してお楽しみください。

バックカントリーでの おすすめの淹れ方

淹れ方#3 カウボーイコーヒー

用意するもの

- VSSLジャバで挽いた挽きたてのコーヒー
- マグカップ、お湯を沸かすための鍋、さらに冷水を手元に置くこと

淹れ方の仕様

最適な挽き方：粗挽き
(カウボーイはあまりこだわらなかったようです)
抽出時間：2〜3分

淹れ方の手順

お湯が沸騰したところで、挽きたてのコーヒーを鍋に入れる。蓋を開けたまま、2〜3分待つ。鍋を火から下ろし、脇に置いておく。コーヒー粉粒が沈むのを助けるため、冷水を1回（冷水と温水の比が1:16程度）加えます。



使用上の注意

- コーヒー豆以外のものを挽かないでください。
- グライNDER室に液体を入れしないでください。
- 挽きにくいときは、方向を逆にして数回転させてから挽いてください。
- 詰まった場合は、グライNDER刃機構を点検し、障害物を見つけて慎重に取り除いてください。
- カラビナにはVSSLジャバ本体の重さ以上の負荷を加えないでください。



お手入れ方法

* 12ページの図を参照してください。

基本

定期的にグライNDERキャッチに残留物が溜まる場合がありますので、温かい石鹼水で手洗いするときにきれいになります。石鹼は、必ず真水で洗い流してください。

注意：VSSLジャバの損傷を防ぐため、部品を含めて食器洗い機に入れしないでください。

高度なお手入れ

以下の手順でご紹介します。

1. 清潔で平らな場所で、グライNDERキャッチ(1)を取り外します。
2. 調整ダイヤルナット (2) を外します。反時計回りに、外れるまで回してください。
3. 調整プレート (3)、グライNDER刃 (4)、スプリング (5)、下側ベアリング (6) をホッパーから取り外します。ベアリングは、ホッパー内のフレームに収まっています。必要に応じて、ホッパーの底を叩いて外してください。
4. プッシュボタンを押してエンドキャップを外し、グライNDERボルト(10)をスライドさせて上側ベアリング(8)とベアリングワッシャー(9)を取り外します。
5. 部品を順番に並べると、クリーニングが終わった後に再び組み立てやすくなります。図を参考にしてください。
6. 必要に応じて、ブラシとぬるま湯、中性洗剤を使って各部品（ベアリングを除く）を洗浄し、残留物を取り除きます。

注意：グライNDER刃には鋭利な部分がありますので、注意して清掃してください。綿棒などを使って、エッジや溝を掃除し、蓄積したものを取り除きます。ベアリングは洗わないでください。ベアリングを取り外し、乾いた布やブラシで拭いてください。

部品一覧



お手入れ方法

中性洗剤を水で薄めた洗剤液とブラシを使って、ホッパーの内部を洗浄します。プッシュボタンリリース機構(11)は取り外すことができませんが、綿棒などを使って蓄積されたものを取り除きます。カラビナリリース(12)とカラビナヒンジ(13)は、清掃する必要はありませんが、潤滑剤が必要な場合があります。潤滑剤は、家庭用の食品用潤滑剤が適しています。また、カラビナエクステンションアームにも軽く注油してください。

再組み立ての前に、湿気をためないように、部品が完全に乾くまで待ってください。

再組立

- まず、両方のベアリングがグラインダー本体の所定の位置に収まっていることを確認します。グラインディングボルトを上から下にスライドさせ、ネジ山がユニットの銅バンド側にくるようにします。
- スプリングをグラインディングボルトの上にスライドさせます。グラインダー刃をグラインディングボルトの上にスライドさせ、調整板をバリに合わせてボルトの上にスライドさせます。調整プレートがグラインダー刃のくぼみに収まるように調整してください。
- 調整プレートを押し下げて、研削ボルトのネジ山を十分に露出させ、調整ダイヤルをねじ込み始めることができます。

重要：調整ダイヤルのナットをグラインディングボルトの上部と同じ位置までねじ込むと、中挽きの初期設定になります。

保証

すべてのVSSL製品には、例外を除き、限定的な生涯保証が付いています。VSSLのJAVAユニットは、素材や製造上の欠陥に対して生涯保証されます。グラインダー刃の機構は約6,000回のグランドサイクルを想定して作られています。それ以降は交換をご検討ください。グラインダー刃機構の磨耗や損傷は保証の対象外です。

保証の詳細については、オンラインでご確認ください：

<https://www.vsslgear.com/pages/warranty>

利用可能な交換部品

カラビナエンドキャップ

グランドキャッチ

グラインダー刃

グランドダイヤル

ハンドルグリップ

[vsslgear.com/java/parts](https://www.vsslgear.com/java/parts)

VSSLについて

VSSLは高品質のアウトドアギアを作るだけでなく、地域社会に影響を与えることを大切にしています。そのため、VSSLは創業以来、特別な支援を必要とする若者を支援する非営利団体であるコミュニティタスと提携しています。このような若者が持続可能な雇用を見つけるのは困難な場合が多いため、私たちは変化をもたらす手助けをすることにしました。

これらの優秀なスタッフは、当社の倉庫スタッフの大半を占めており、すべての部品がカナダのBC州アボッツフォードにある当社の施設に到着した後、製品の梱包や組み立てを行っています。VSSLファミリーの一員である彼らの仕事ぶりを非常に誇りに思っており、ブランドの全歴史において不良率1%未満を維持しています。





J A V A



VSSL® IS A REGISTERED TRADEMARK OF
SURVIVAL LIGHT PRODUCTS, LTD.
ABBOTSFORD, B.C., CANADA.
ALL RIGHTS RESERVED.

SURVIVAL LIGHT PRODUCTS INC.
1338 RIVERSIDE ROAD
ABBOTSFORD, BC
V2S 8J2

CONTACT: SUPPORT@VSSLGEAR.COM

WWW.VSSLGEAR.COM