

Specialty Coffee

スペシャルティコーヒー 730～780

世界各国の農園で栽培される厳選した豆を、こだわりのスタイルで提供いたします。



同じコーヒーでも、使用する抽出器具によって味わい変化します。“ハンドドリップ”と“カフェプレス”お好みの淹れ方を選んでいただくことで、楽しみの幅が広がります。



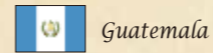
ハンドドリップ

挽きたてのコーヒー粉にお湯を通して濾す、素材のおいしさを最大限に引き出した“透過法”。演出とあわせてお楽しみください。



カフェプレス

コーヒーをお湯に浸して成分を抽出する“浸漬法”により、コーヒーの油分まで余すことなく抽出、素材本来の旨みをお楽しみいただけます。



Guatemala

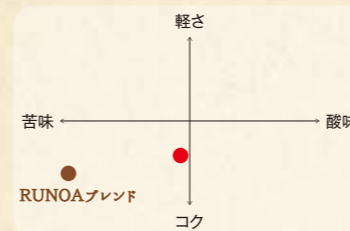
グアテマラ

『カルモナ農園“プルカル”』 780

—ジェニュイン アンティグア—

生産国	グアテマラ
エリア	アンティグア地区
精選方法	ウォッシュド（水洗式）
香り・味わい	シトラス、ハーブ、アップル、黒砂糖を感じさせる芳醇な香りで上品な酸味と熟度の高さを感じさせるコク深い味わい。黒砂糖のような甘い余韻が特徴。

テイストマップ



● 生産国情報

グアテマラは中米北部に位置し、北東はカリブ海、南は太平洋に面している国土面積が日本の1/3程度の小さな国です。世界文化遺産に登録されているマヤ遺跡を有し、マヤの民族衣装など伝統文化を色濃く残しています。コーヒー栽培の歴史は1850年頃からと古く、山脈を挟んで土壌や気象条件が多岐に渡り、それぞれ特徴の異なる8つのコーヒー生産地区を形成しています。

● 製品情報

- ・標高：1,500～1,800m
- ・生豆輸出規格：SHB(グアテマラ輸出規格の最上級グレード:Strictly Hard Beanの略)高品質コーヒーの産地として知られているグアテマラ「アンティグア地区」の最南東部、アグア火山の麓にある「カルモナ農園」は100年以上続く由緒ある農園です。アグア火山の豊富な湧水にも恵まれ、生豆はハンドピックで一粒一粒丁寧に、より品質の高いものだけを選び抜いており、アンティグア地区でも屈指の品質レベルを誇る農園です。「ジェニュイン アンティグア」とは、偽物の流通を防ぐためにアンティグア生産者協会(APCA)が真正正銘のグアテマラ アンティグア産であることを証明する冠です。また、同農園産のコーヒーは「プルカル」というブランド名で呼ばれており、世界の中で高い評価を得ているコーヒーの一つです。

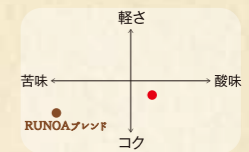


Costa Rica
コスタリカ

『トレスリオス地区 パタージョ農園』 730
—コスタリカコーヒー最上級グレード—

生産国	コスタリカ
エリア	トレスリオス地区
精選方法	ウォッシュド（水洗式）
香り・味わい	ロースターモンド、ミルクチョコレート、シトラスフルーツのような香りでシトラスフルーツのような酸味と甘みが調和した味わい。ミルクチョコレートのような甘い余韻が特徴。

テイストマップ

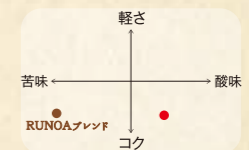


Ethiopia
エチオピア

『グジ G1 ウォッシュド』 780
—エチオピアコーヒー最上級グレード—

生産国	エチオピア
エリア	オロミア州 シダモ地区 グジエリア
精選方法	ウォッシュド（水洗式）
香り・味わい	ジャスミン、シトラス、紅茶、ハーブ、グリーンアップルのような香りでさわやかな口当たりと上品な酸味が特徴。花のようなフレーバーとともに甘みが長く続くアフターテイストをお楽しみ下さい。

テイストマップ

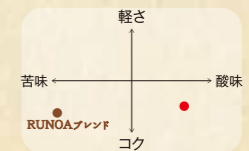


Brazil
ブラジル

『サンロレンソ農園“イエロブルボン”』 780
—レインフォレストアライアンス(熱帯雨林同盟) 認証コーヒー—

生産国	ブラジル
エリア	ミナスジェライス州 セラード地区
精選方法	パルブドナチュラル（半水洗式）
香り・味わい	ナッツ、キャラメル、ほのかなオレンジのような香りでなめらかな口当たり、蜂蜜のような甘みとクリーンな酸味、やわらかい苦みが調和した味わい。アフターテイストまでほかに続く蜂蜜のような甘みをお楽しみください。

テイストマップ



※表示価格は全て、税込の金額となっております。

※表示価格は全て、税込の金額となっております。