

焙煎豆 Specialty Coffee

<中深煎り>

☆ほどよい苦味

エチオピア モカ イルガチェフ地区 G-1

品種：アビシニカ種、イルガチェフ在来種

標高：2500-2600m

製法：ウォッシュド

特徴：浅煎りの方とは違い、果肉を除去してから乾燥させた豆です。

南国の花のように香り高く、まるやかな苦味が楽しめます。

風味：フローラル、紅茶、シトラス、ベリー

100g：¥820



インドネシア マンデリン アチェ州・ゲガラン地区

品種：ティムティム種、エスリニ種など

標高：1450-1550m

製法：スマトラ式

特徴：優しい丸みのある甘味が特徴のマンデリンです。

独特のフレーバーも尖っておらず、飲みやすいです。

風味：ハーブ、ブラウンシュガー、ミルクチョコレート

100g：¥780



<深煎り>

☆豊潤な深い苦味

コロンビア スプレモ ナリーニョ県 SP

品種：ティピカ種、カツーラ種

標高：1500-2300m

製法：ウォッシュド

特徴：重厚なカカオと、優しい完熟アップルのような風味があります。

酸味はほぼありません、ただただ甘いフルーティさを感じられます。

風味：カカオ、チョコレート、アップル

100g：¥780



グアテマラ パンボヒラ農園

品種：カツーラ種

標高：1500m

製法：ウォッシュド

特徴：カカオやビターチョコのような風味があります。

アイスにしてもコクが失われない、しっかりした豆です。

風味：チョコレート、カカオ、ブラウンシュガー

100g：¥700



パプアニューギニア キンデンブランド

品種：ティピカ種

標高：1600m

製法：ウォッシュド

特徴：深煎りにすることで現れる、実に旨味ある苦味が特徴的です。

ビターテイストがお好きな方には是非お勧めしたい一品です。

風味：ビター、スパイス、ブラウンシュガー

100g：¥780



※販売単位は100gずつで、価格は全て税込です。

※ご注文には別途送料がかかります。

※送料は、北海道・沖縄・四国・九州を除き、一律600円（税込）。

北海道・沖縄・四国・九州は、1000円（税込）。

※代金引換の場合、加えて300円（税込）の手数料がかかります。

☆2500円以上のお買い上げで、送料無料で！