

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 リントン・ニフタ地区 マンデリン ブルーバタック

品種：ティピカ種、カチモール種

標高：1400-1600m

製法：スマトラ式

特徴：マンデリン特有の、大地と野草のような風味が際立っています。

華やかな花のような香りも加わった、素晴らしいコーヒーです。

風味：フローラル、ハーブ、ブラウンシュガー

100g：¥820



<深煎り>

☆豊潤な深い苦味

コロンビア ウイラ県・アンジェリカ地区

品種：カッター種、最高等級スプレモ

標高：1750-1800m

製法：ウォッシュド

特徴：生豆からメロンのような芳香を放つ不思議な豆です。

コクと苦味の中に、爽やかなフルーティさがあります。

風味：完熟チェリー、アブリコット、スパイス

100g：¥700



グアテマラ パンボヒラ農園

品種：カッター種

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、送料無料です！