

取り扱い豆の詳細 ※200gから販売です

	商品名	グレード	店頭価格(税込) 生豆200g 焙煎豆160g程	原産国	精製	推奨焙煎度	味わい	5段階評価				香り	
								香り	コク	苦味	酸味		
定番 セレクション (常備在庫)	ヴァルマ värma ブレンド	スペシャルティ	¥1,400	ブラジル他	ウォッシュド ナチュラル	4	フルシティロースト	酸味はほぼなくかすかな甘みとコクを感じることのできるおすすめ品。シャープな 苦み・スツクリ爽やかな酸味。バランスが取れたクセのないおいしさ。	3	4	3	1	ナッツ
	モカブレンド	コモディティ・ スペシャルティ	¥1,500	エチオピア他	ナチュラル		アフターミックス	60%以上のエチオピア モカを使用。特有の甘い香りと酸味を残しつつ、よりマイルドで深みのある味わいにブレンド。	4	2.5	2.5	2.5	ストーンフルーツ、ナッツ
	ブラジル No.2	コモディティ	¥950	ブラジル	ナチュラル	3	シティロースト	フルーティな香り・クリアな酸味濃厚な甘みマイルドで強いコクのバランス◎	3	3	3	2.5	ナッツ
	コロンビア SP	コモディティ	¥950	コロンビア	ウォッシュド	3 4	シティロースト フルシティロースト	マイルド。華やかな甘い香りと果実を食べているような酸味が特徴。	3 2	3.5 4	2 3	2.5 2	フルーティー フルーティー
	グアテマラ SHB	コモディティ	¥1000	グアテマラ	ウォッシュド	3	シティロースト	コーヒーらしい香りとは異なり麦茶のような独特の香ばしさを感じる人もいる。	3.5	3	2.5	3	フローラル
	カフェドルチェ	プレミアム	¥1,300	ブラジル	ナチュラル	4	フルシティロースト	クセのないナチュラルな甘みと香り。ハイカカオのチョコレートを思わせる、 大人の甘さが際立つハイパフォーマンスな逸品。	3	3	2.5	2	ハイカカオチョコ
	シンザン バリ神山 デカフェ	プレミアム	¥2,000	インドネシア	ウォッシュド	2 3	ハイロースト シティロースト	ビターチョコを思わせる豊かな甘み・重厚なコクを持つ“バリアラピカ神山”を スイスウォーター式でカフェインレスに。フルボディ	3 2.5	3 3.5	2 3.5	4 2	ビターチョコ、ナッツ ビターチョコ、ナッツ
	スマトラ マンデリン アチェ マイクロット ピーストマウンテン	スペシャルティ	¥1,600	インドネシア	スマトラ	3 4	シティロースト フルシティロースト	独特の風土から来る野生味と、丁寧に作られたクリーンカップの甘いハーモ ニー。濃厚なコクとスーッと引いていく不思議な苦味が特徴。	3.5 3	4 4.5	2 4	2.5 1	ビターチョコレート ビターチョコレート
	ゴウララ オーガニック GOULALA organic	スペシャルティ	¥1,600	東ティモール	ウォッシュド	2 4	ハイロースト フルシティロースト	農業・化学肥料を一切使用せず栽培。煎り度により、軽く鮮やかな果実味から、 キャラメルやナッツのような甘み・コクも楽しめる。多彩な味わい。	3.5 3	2.5 3	2 2.5	4 2	ジューシーな果実味 キャラメル
	ビバラビダ VIVA LA VIDA SHB	スペシャルティ	¥1,700	グアテマラ	ウォッシュド	3 4	シティロースト フルシティロースト	柔らかく甘みのある芳醇な香り ミネラル分が豊富な土壌により、独特の風味・ ユニークな味、華やかな酸味と香りを持つ。	2.5 3	2.5 3.5	3 4	3 2.5	フルーティー フルーティー
	ジョーカー JOKER ナリーニョ ラウニオン	スペシャルティ	¥1,600	コロンビア	ウォッシュド	2 4	ハイロースト フルシティロースト	深くマイルドな酸味と芳香なボディ。ナッツ系の滑らかな後味。世界屈指の名産 地ナリーニョからの切り札。	3 2.5	2.5 4	2.5 4	3.5 1	ナッツ(マイルドな酸味) ナッツ
	アフリカーン ムーン ジャッカル AFRICAN MOON JAKCAL	スペシャルティ	¥1,600	ウガンダ	ナチュラル	2 4	ハイロースト フルシティロースト	アラピカコーヒーの栽培条件としては完璧な環境で育てられた逸品。しっかりと したフレーバーで、ワイルドな風味に仕上がってます。	4 3.5	2.5 4	2 3	3 1	ダークフルーツ、クリーミー、シロップ ダークフルーツ、クリーミー、シロップ
	キリマンジャロ ゴロンゴロ AA	スペシャルティ	¥1,550	タンザニア	ウォッシュド	2 3	ハイロースト シティロースト	名産地 ゴロンゴロ地区からのシングルオリジン。鮮やかなオレンジの香り。 強い酸味・苦味などがバランスよく調和のとれた味。	3.5 3	2.5 3	2 2.5	4 2	柑橘系(オレンジ) 柑橘系(オレンジ)
	エチオピアモカ イルガチエフェ G1 コンガ ナチュラル	スペシャルティ	¥1,900	エチオピア	ナチュラル	2	ハイロースト	名産地イルガチエフェの顔。桃などのストーンフルーツ、赤ワインのフレーバー を色濃く残したエチオピア特有のナチュラルコーヒー。	4	2	2	4	ストーンフルーツ、赤ワイン
	ブルーマウンテン No.1	プレミアム	¥3,100	ジャマイカ	ウォッシュド	2	ハイロースト	コーヒーの王様と称され、優雅な香りが特徴。滑らかな舌触り・苦味・酸味・甘み、 すべての調和がとれた逸品。最高ラインのNo.1。	4.5	2.5	2.5	2.5	カリブ海産コーヒー特有の ナッツフレーバー
特別 セレクション (不定期入荷)	ベトナム ロブスタ G1	コモディティ	¥950	ベトナム	ナチュラルポリッシュド (特殊プロセス)	4	フルシティロースト	ベトナムのカネフォラ種ロブスタ。苦味が強く酸味は弱め。コーヒーらしい香り とは異なり麦茶のような独特の香ばしさを感じる人もいる。	1	2.5	3.5	1	麦、ナッツ
	キニニ AA	スペシャルティ	¥1,700	ルワンダ	ウォッシュド	2 4	ハイロースト フルシティロースト	浅煎りではキレイの青リンゴのような果実味、深煎りにすると焼きリンゴの 風味へ深化。ルワンダのスペシャルティコーヒーの極北の逸品。	3.5 2.5	2.5 3	2 3.5	4 1.5	鮮やかな果実味、青リンゴ カラメル、焼きリンゴ
	オレンジサンシャイン ORANGE SUNSHINE G1 アナエロビック	スペシャルティ	¥1,600	ミャンマー	ウォッシュド	2	ハイロースト	オレンジを思わせるジューシーな酸味が際立ちます。フレッシュな心地よい口あたり ですっきりとした後味。特別クリアで華やかな香りが特徴です。	3	2	1.5	4	オレンジ
	コスタリカ FSHB ラクティック アナエロビック タラス ハニー	スペシャルティ	¥1,700	コスタリカ	ハニー (嫌気性乳酸発酵)	2 4	ハイロースト フルシティロースト	タラス地方の標高の高い地区で生産される糖度18度以上の完熟チェリーを使用。 嫌気性発酵で発生した乳酸による独特で優しい風味の甘いフレーバーが特徴。	3.5 3	2.5 4	2 3.5	3.5 0.5	ヨーグルト、ワイン ワイン、ダークチョコ
	パナマゲイシャ	スペシャルティ	¥3,900	パナマ	ナチュラル	2	ハイロースト	ジャスミンやベルガモットを思わせる優雅な香りと、優しい柑橘の酸味が特徴。クリーン で滑らかな口当たりと繊細な味わいのナチュラルプロセスは一度試す価値あり。	5	2	1.5	3.5	花、紅茶 (例: ジャスミン、ベルガモット)