

おすすめ商品

第1弾

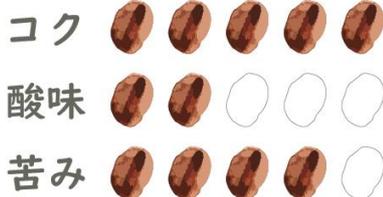
New スペシャルティコーヒーシリーズ

今回新しく7品のスペシャルティコーヒーシリーズを販売開始しました。このシリーズは、コーヒー豆をスペシャルティコーヒーに限定、中米・南米・アフリカ3つの生産エリアから、当社コーヒー鑑定士やQグレーダーが銘柄を選定しました。その中から、今回はアフリカエリアのスペシャルティコーヒーをご紹介します。

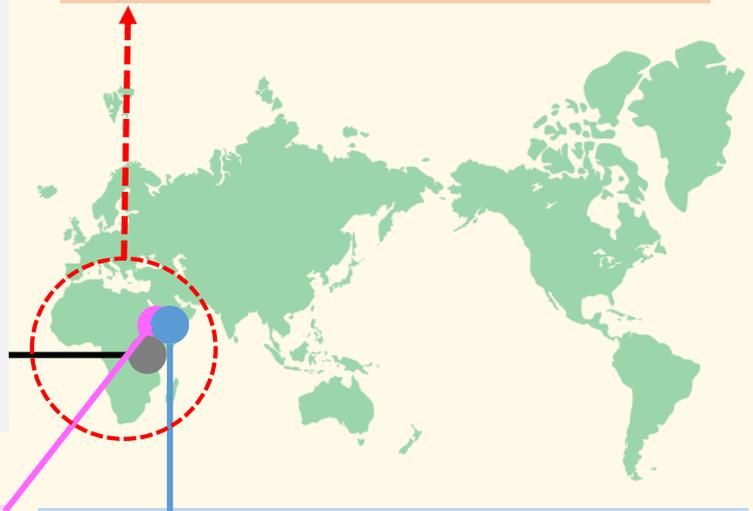
ケニア ニエリ カダイシ コーヒーファクトリー



カシスやぶどうを思わせる上質な香り。口に含むと濃厚な果実感が広がり、心地よい余韻がいつまでも続きます。



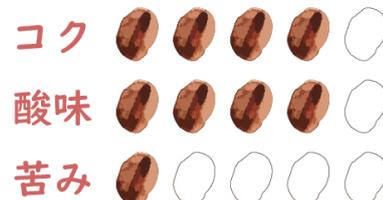
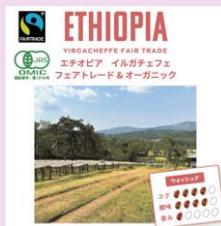
アフリカではエチオピア、ケニア、タンザニア、ルワンダ、ブルンジなどが主要なコーヒー生産地となっています。他のエリアでは味わうことができないフレーバーが楽しめます。



エチオピア イルガチエフェ フェアトレード&オーガニック



明るい柑橘系のフレーバーがはっきりと感じられます。口当たりの良い酸味と、長く続く余韻が特長です。

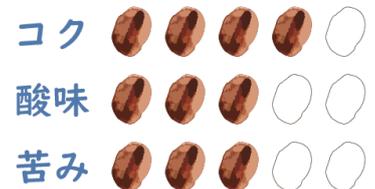
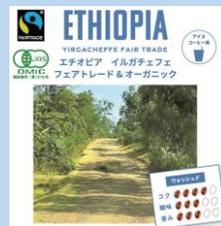


エチオピア イルガチエフェ フェアトレード&オーガニック



(アイスコーヒー用)

ブラッドオレンジを思わせる濃厚な香りが広がります。苦味まろやかで上品な口当たりです。



規格：豆150g/10（全品）

スペシャルティコーヒーとは

【日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)の定義】

- ★消費者(コーヒーを飲む人)が手に持つカップの中のコーヒー液体の風味が、素晴らしい美味しさであり消費者が美味しいと評価して満足するコーヒーであること。
- ★風味の素晴らしいコーヒーの美味しさとは、際立つ印象的な風味特性があり爽やかな明るい酸味特性があり、持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていくこと。
- ★ **" From seed to cup "**
 コーヒーの豆(種子)からカップまで総ての段階で、一貫した体制・工程・品質管理が徹底していることが必須

スペシャルティコーヒー



日本のコーヒー生豆
輸入量の **約10%**

ハイグレードコーヒー

コモディティコーヒー
(一般流通品)



スペシャルティコーヒーのオススメ抽出 **"アメリカーノ"**

コーヒーメニューの「カフェアメリカーノ」は、抽出したエスプレッソコーヒーをお湯で希釈したドリンクです。エスプレッソコーヒーはペーパーフィルターで濾さないためコーヒーオイルが残りやすく、スペシャルティコーヒーの素晴らしい風味を余すことなく抽出することができます。

エスプレッソコーヒーをお湯で希釈することで、スペシャルティコーヒーの印象的な風味や甘味をクリアに楽しめます。

ちなみに「カフェアメリカーノ」は、エスプレッソが濃くて飲めなかったアメリカ人がお湯で薄めたことがはじまりと言われています。

※「アメリカーノ」メニューは小型全自動マシンにも搭載されています。

