

おすすめ商品

おいしいスペシャルティコーヒーあります！！

プレミアム コスタリカ ブルボン種



豆 200g

コク ●●●●●
酸味 ●●●●●
苦味 ●●●●●



ハニーシロップの様な
甘く香ばしい香りと長い余韻が特徴

コスタリカってどんな国？

正式名称：República de Costa Rica
(コスタリカ共和国)

首都：サンホセ

国土：51,100km² (日本の九州と四国を合わせたくらい)

人口：約500万人 (日本の約24分の1)

主な輸出品：コーヒー、バナナ、サトウキビ、パイナップル、
メロン、コンピュータ部品など



コスタリカのコーヒーは高品質なコーヒーが多くファンも多いです。実は・・・質の高いアラビカコーヒー豆を生産するためにコスタリカ国内ではカネフォラ種（ロブスタ種）の栽培が法律で禁止されています。国を挙げて高品質なコーヒー栽培に取り組んでいるので世界中からの信頼も厚いのではないのでしょうか。

toho coffee では、その中でもブルボン種に限定し、毎年高品質なものを『Qグレーダー※』が選定してお届けしています。私たちが長年培ってきたコーヒー豆の選定、焙煎技術を惜しむことなく注ぎ込んだ高品質のコーヒーです。是非一度ご賞味ください！！

※ SCA（スペシャルティコーヒー協会）が定めた基準・手順のによってコーヒーの評価ができる技能者



【スペシャルティコーヒーとは】

～ スペシャルティコーヒーの定義 ～

- ・ 消費者(コーヒーを飲む人)の手に持つカップの中のコーヒーの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。
- ・ カップの中の風味が素晴らしい美味しさであるためには、コーヒーの豆(種子)からカップまでの総ての段階において一貫した体制・工程・品質管理が徹底していることが必須である。(From seed to cup)

(一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会HPより引用)

日本のコーヒー生豆
輸入量の **約10%**

スペシャルティコーヒー

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)**

Hot NEWS

おいしいコーヒーを少量（約35g）から購入できる コーヒーはかり売り拡大中！

～ 全国のA-プライス17店舗で好評稼働中（2024年7月現在）～

★購入方法



マメ知識

ご存じでしたか？ 8月1日はカフェオーレの日！

※ 6月1日の「世界牛乳の日」と10月1日の「コーヒーの日」のちょうど真ん中の日であるため。江崎グリコ株式会社が制定。

ホットもアイスもおいしいカフェオーレ！



Point! 牛乳の温度（約65℃）

牛乳は温めすぎると本来の甘味やコクが損なわれてしますので約65℃に温めたものを使用するとおいしさが際立ちます。



Point! 注ぐ順番（牛乳→コーヒー）

牛乳が注がれたグラスにゆっくり静かにコーヒーを注ぐことで綺麗な2層に仕上がります。



フェアトレード 有機珈琲ダーク



コク ●●●●●
酸味 ●●●●●
苦味 ●●●●●

コクのある深煎りタイプなので
ホットもアイスも兼用できます！
ミルクとの相性もバッチリです！

YouTube



YouTube / A-プライスチャンネル

2024年度展示商談会アーカイブ動画公開中！



～ 8月以降の開催スケジュール ～

- 8/28 (水) 静岡会場 ツインメッセ静岡
- 9/25 (水) 岡山会場 コンバックス岡山
- 10/16 (水) 神戸会場 ワールド記念ホール
- 10/29 (火) 別府会場 別府コンベンションセンター

toho 株式会社 トーホー

〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番
TEL 078-845-2400
ホームページ <https://www.to-ho.co.jp>

発行日：2024年7月31日
発行者：(株)トーホー コーヒー部
次号は2024年10月発行予定
掲載内容は発行時の内容です。