



“世界の珈琲を飲む”

Vol.1 2017 autumn/winter

豆販売 20g **¥430** - 税込

ドリップ 1杯 **¥900** - 税込



シッコバイシャフンダ農園 *in Brazil*



Cup of Excellence 22位入賞所品

農園主 レジナルド ホセ ノーヴィス
カツアイ種 パルプド ナチュラル製法

外皮、果肉を除去し
ミュージレージ（粘着質）を残したまま
乾燥させ甘みをつける手法
「パルプド ナチュラル製法」で
仕上げられた豆です。
しっとりした味、甘みとコクを
感じられる深さに焙煎しました。

ブラジルCOE「ハイロースト」とお申し付け下さい



ラスマンザナス農園 *in Honduras*



Cup of Excellence 14位入賞所品

農園主 デリースヤパ マチュテラミス
INCAFE90種 ウオッシュド処理

ホンジェラスコーヒーの個性を生かす
優しい香味の中煎仕上げ。
外皮、果肉、ミュージレージ（粘着質）
はすべて洗い落とす処理で
クリーンで力強い味が特徴的。
ライトなテイストと酸味の中に
奥深いコクが広がります。

ホンジェラスCOE「ミディアムロースト」とお申し付け下さい

温かく優しい美味しさでつつみ込む
「スペシャルティココア」始めました。



11/11(Sat.) 新登場!!

あつあつの
ココアと
ひんやり濃厚な
クレミアソフトが
混ざり合った
至福の一杯。

¥ 500 - 税込



パタデガジョ農園 & アンヘレスノルテ農園 *in Costa Rica*



Cup of Excellence 7位入賞所品

農園主 ルイスギジェルモ / マルコピニシモ
カソーラ種 アナエロビック ファーメンテーション

アナエロビック ファーメンテーションは
世界から注目を浴びるも生産が難しい
手法です。スパイス系のフレーバーを
深めの焙煎で仕上げました。
酸味控えめで味の濃いコーヒーが
お好みの方へオススメです。

コスタリカCOE「シティロースト」とお申し付け下さい



まぼろしの珈琲 コピ ルアク Copi : Luwak

初回入荷 11/23 予定 / 以降不定期入荷

【焙煎担当より】

マイルドな味のコーヒーです。
お口に残る芳香な香りを
より楽しんでいただけるように
焙煎をおさえ、中煎りに仕上げました。

豆販売 20g **¥1,950** - 税込

ドリップ 1杯 **¥2,250** - 税込