自家焙煎珈琲豆販売メニュー（定番商品）

2026 年 11 月 1 日

■インドネシア
マンデリン ビンタンリマ



シルキーな舌触りとクリーンなマンデリンの風味、ビターチョコレートやカラメルのようなコクを伴ったほろ苦い甘味が感じられます。アフターでも心地よい余韻が長続きします。
【深煎り】

品種	不特定
精選方法	スマトラ
ＳＣＡ評価	８５．００点（水分値 11.5%）

※Specialty Coffee Association

１００ｇ/８７０円

■メキシコ
ＪＡＳオーガニック



柔らかく優しい風味とアフターの甘味が特徴的です。
柑橘系の香りに加え、ぶどうの皮のような心地よい渋みと甘みとのバランスが、まるで「あんず」のようです。
【中深煎り】

品種	ブルボン、ティピカ他
精選方法	ウォッシュド
ＳＣＡ評価	―　点（水分値 ― ）

※Specialty Coffee Association

１００ｇ/８５０円

■グアテマラ
アンティグラ　ＳＨＢ　アゾテア農園他



りんごやメロン、柑橘系の爽やかな果実の香りときれいな酸味、強すぎないけれどもしっかりとしたボディーがとても好印象を与えてくれます。
とてもとても「上品」なコーヒーです。
【中煎り】

品種	ブルボン他
精選方法	ウォッシュド
ＳＣＡ評価	８３．７５点（水分値 10.0%）

※Specialty Coffee Association

１００ｇ/８３０円

■ケニア
マサイ　ＡＡ



カシス、ベリー系をはじめとした、さまざまな華やかな香り、きれいな酸味、魅力的な甘さ、力強いボディー感が終始口中を占領します。
ガツンとコーヒーが迫ってきます。
【中深煎り】

品種	主にＳＬ２８、ＳＬ３４
精選方法	ウォッシュド
ＳＣＡ評価	８４．５０点（水分値 9.8%）

※Specialty Coffee Association

１００ｇ/８５０円

■ブラジル
ブルボンアマレロ　ボンジャルディン農園



パルプドナチュラル!甘味もたっぷり、ふわっとした優しいコーヒーです。
やさしく包んでくれるようなナッツの香り。甘い余韻が舌の上に残り、得も言われぬ心地よさを感じます。
【中深煎り】

品種	ブルボンアマレロ
精選方法	パルプドナチュラル
ＳＣＡ評価	８３．２５点（水分値 9.4%）

※Specialty Coffee Association

１００ｇ/８１０円

■エチオピア
イルガチャフィー ベレカ　Ｇ１



紅茶、レモンティー、レモン、オレンジなど、いろいろな香りがあります。
爽やかな酸味と後引く甘味が魅力的です。
香りと甘味をお楽しみください。
【浅煎り】

品種	―
精選方法	ウォッシュド
ＳＣＡ評価	８５．１２点（水分値 9.6%）

※Specialty Coffee Association

１００ｇ/８７０円

自家焙煎珈琲豆販売メニュー（定番商品）

2026 年 11 月 1 日

■ペルー
ＪＡＳオーガニック



柔らかい酸味とラウンド感のある口当たりが最大の特徴です。
おいしさの秘訣は有機肥料「GUANO」。
鳥糞が化石化してできた肥料は、ミネラル成分が高く最高品質を誇っています。
【中煎り】

品種	カトゥーラ、パチェ他
精選方法	ウォッシュド
ＳＣＡ評価	８２．５０点（水分値 ― ）

※Specialty Coffee Association

１００ｇ/８３０円