

あつぎ珈琲 いる1ばん 焙煎豆価格表

1k以上 5%OFF・2k以上 10%OFF・3k以上 20%OFF ●苦味 ○酸味

■プレミアム&スペシャルティコーヒー	■オフィスブレンド
100g 税込価格	400グラムでこの価格！ お徳です！
<p>1、ハワイコナ・エキストラ・ファンシー ￥ きれいな酸味柔らかい香りが特徴。ハワイ島コナ地区の火山脈の肥沃な土地の山腹で栽培された。 〈USAハワイ島原産〉 ●○○</p> <p>2、エメラルドマウンテン ￥1000 コロンビアの宝石収穫の3%未満の厳選された豆 深みのあるバランス。 ●●●○○</p> <p>3、イルガシエヘフェG1 ￥750 やさしい酸味、レモン風味の香り。口の中に優しく 広がる旨み 〈エチオピア・イルガシエヘフェ地区原 産〉 ●●○○○</p> <p>4、エーデルワイス ￥780 旨味のある味わい。白い花エーデルワイスを思わせる 香り。美しい豆、キリマンジャロを超えた。 〈タンザニア原産〉 ●●●○○</p> <p>5、スーパー・マンデリン ￥780 マンデリンのイメージを変える綺麗な豆、キレのよい 苦味。最上質の味と香りをお楽しみ下さい。 〈インドネシアスマトラ島原産〉 ●●●○○</p> <p>6、ショコラ・ピーベリー ￥750 グアルダ農園の5%に満たない貴重な丸豆。 ザツミの無い甘み、上質の酸味、香ばしい香り。 〈ブラジル・ミナスジェライス原産〉 ●●○○</p> <p>7、 ￥720 フルーツのような香りが鼻の中に残る、上品必な 深みのあるコクをお楽しみ下さい。 〈ニカラグア・ラス・プリッサス農園原産〉 ●●●○○</p>	<p>休憩中に必ずコーヒーをお飲みになる オフィスに。 コーヒーを片手にしながらお仕事をされる 方に。 とにかく一日に10杯近くコーヒーを お飲みになる方に。 そして、お手軽な価格で、しかも上質で香りが 高く旨味があるコーヒーをお探しの 方に。・・・・・・・・オススメです。</p> <p style="text-align: right;">400g 税込価格</p> <p>1、ハロー・ブレンド ￥1100 (100gあたり 250円) ●●●○○ 配合〈ブラジル、ペルー、メキシコ、WIB〉</p> <p>2、アロマ・ブレンド ￥1200 (100gあたり 300円) ●●●○○ 配合〈ホンジュラス、ブラジル、メキシコ、WIB〉</p> <p>3、スペシャル・ブレンド ￥1400 (100gあたり 350円) ●●○○ 配合〈ブラジル、コロンビア、ペルー、メキシコ WIB〉</p> <p style="text-align: center;">各400gからの販売です *200gの小分けもできます。</p>

「プレミアム&スペシャルティコーヒー」のメニューは、一部変更になることがあります。2018年6月吉日

■ストレート 100g 定価 税込価格	■各種オリジナルブレンド 100g 定価 税込価格
<p>1、ブラジルサントスNo2 ￥500 コーヒーらしいノーマルな香りとソフトな苦味。 ストレートでもブレンドのどちらでも最適です。 世界第一コーヒー生産国。〈ブラジル原産〉 ●●○○</p> <p>2、モカ・ハラー ￥620 日本人に愛されてきたコーヒー豆、その高い香り風 味、甘味。モカ好きにはたまらない。 〈エチオピア原産〉 ●○○</p> <p>3、モカ・シダモ ￥530 モカフレーバーと呼ばれる、独特のフルーティーな 香りやわらかい酸味。アラビカ種コーヒーの発祥 地。 〈エチオピア原産〉 ●○○</p>	<p>1、ライト・ブレンド ￥500 力強い酸味シャープの口当たり。アメリカンにおす すめ。 配合〈タンザニア、グアテマラ、モカ、ブラジル〉 ●○○</p> <p>2、ソフト・ブレンド ￥500 香りを生かしたブレンド。フルーティーな味わい。 配合〈モカ、ホンジュラス、ブラジル、WIB〉 ●●○○</p> <p>3、コクマイルド ￥530 コクとまるやかお追求したブレンドとても飲みやす い。 配合〈コロンビア、ブラジル、グアテマラ〉 ●●●○○</p>

- 4、ホンジュラス HG ¥500
 苦味、酸味とも中性的味わい。国土の65%以上が山岳地帯で標高1200m-の高知で栽培。
 <ホンジュラス原産> ●○
- 5、キリマンジャロ<浅煎 or 深煎> ¥530
 甘い香り、マイルドな酸味とコク。キリマンジャロのゆるやかな斜面で栽培されています。酸味の好きな方は浅煎がおすすです。 <タンザニア原産>
 浅煎 ○ 深煎●●●○
- 6、スマトラ・マンデリン ¥550
 個性的な香り、コクのあるしっかりとした味わい。当店人気のストレート。<インドネシア原産>●●●
- 7、コロンビア・スプレモ ¥530
 大粒豆で香り、コク共にバランスのとれたマイルドな味わい。厳選された高級品のスプレモ。
 <コロンビア原産> ●●●○
- 8、グアテマラ SHB<浅煎 or 深煎> ¥530
 爽やかな苦味と豊かなコクと酸味。SHBとは、その産地の標高を表すもので、1,800~2,000mの高知で栽培されている。酸味の好きな方は浅煎がおすすです。<グアテマラ原産>
 浅煎 ○ 深煎●●●○
- 9、カロシ・トラジャ ¥650
 重厚なコクとの苦味。オランダの植民地時代にコーヒー栽培に理想の地としてスラウジ島が知られ名品とされた。<インドネシア原産> ●●●
- 10、チャンチャマイヨ ¥500
 世界的に有名な産地中部地区のチャンチャマイヨ渓谷で産出されともので、良い酸味と、優れたコク、柔らかい味を持ち他の中米産良質コーヒーに匹敵。
 <パルー原産> ●●●○
- 11、ケニア AA ¥650
 深みのあるコク、追ってくる酸味。南西部の高原帯の豊かな土地栽培され、ヨーロッパで愛されているコーヒー。<ケニア原産> ●●●○
- 12、モカ・マタリ ¥650
 強い香り野生的な味わい。モカコーヒーと呼ばれるのは、主にこの豆で、コーヒールンバの歌にも出てきます。<イエメン原産> ●●●○

- 4、キリマン・ブレンド ¥530
 コクのある強苦味と後味の芳ばしい大人の味。
 配合<タンザニア、マンデリン、グアテマラ>
 ●●●○
- 5、トラジャ・ブレンド ¥600
 豊かなコクと重厚な苦味、食後に最適
 配合<トラジャ、ブラジル、マタリ> ●●●
- 6、フレンチロースト ¥530
 濃厚な風味、カフェオーレ、エスプレッソ、アイスコーヒーにおすす。 配合<タンザニア、グアテマラ、ケニア AA> ●●●●
- 7、イタリアンロースト ¥500
 深煎りの苦味の強いブレンドです。エスプレッソ、アイスコーヒー、アレンジコーヒーにおすす。
 配合<ブラジル、パルー、メキシコ> ●●●●

シーズン・ブレンド

- | | 販売月 |
|---------------------------|--------|
| ・スプリングブレンド：春らしい香り、優しい飲み口 | 3月~5月 |
| ・サマーブレンド：暑さを冷ますような深みのあるコク | 6月~8月 |
| ・秋ブレンド：枯葉を想わせる香りと味わい | 9月~11月 |
| ・冬ブレンド：温まるような深いコク、マルミのある味 | 12月~2月 |
- *会員サマのみの販売 割引対象外 ¥420



コーヒーは焙煎者がどのような生豆を仕入れて、どう煎るかによって味わいが大きく変わります。ブレンドは何をベースにして配合するかで変わります。上記のストレートメニューを見て下さい。

5のキリマンジャロと8のグアテマラは浅煎りと深煎りの2タイプに分けています。同じ豆なのに、違う香り、テイストになるのです。浅煎りの豆を挽く時、甘~い強い香りがします、また、強い酸味と軽いテイストを味わうことができます。深煎りは香ばしい香り、深見あるコクとシッカリとした味と香り口の中に残ります。また、モカはエチオピア産のハラ、シダモ、ウォシュタイプのモカそして、イエメン原産のマタリもあります。その違いをお楽しみ下さい。ブレンドは、季節のブレンドを加えれば14種類のブレンドが有ります。コーヒー好きな貴方に至福の時へ案内してくれるコーヒーが見付かるでしょう。