

2020年11月のご案内

国際コーヒー相場は、ブラジルの天候に不安があり変動しています。コロンビアはコロナの影響で消費国までの流通に時間がかかり、日本への流通も減少しています。そのため価格相場より割高に取引されています。

消費者の皆様には差ほど大きな影響はないようです。

今度もイルイチバンのコーヒーのお楽しみ下さい。

◀営業時間▶ ◆平日：9：00AM～8：00PM

◆日曜日祝祭日：1：00PM～7：00PM

※平日と日曜祭日とは営業時間が異なりますのでご注意下さい

◆定休日：1日・11日・21日・31日（下桁1の付く日が定休日）

<サービス品>

各100g価格

***ホンジュラスHG** **ホンジュラス原産** **500円を450円**

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。

***コロンビア・スプレモ** **コロンビア原産** **530円を450円**

大粒豆で香りよく、深みのある丸いうまさ、マイルドコーヒーの代表格。

***秋・ブレンド** **(9月～11月)** **420円**

枯れ葉を想わせる香りと味わいがたまらない魅力。マンデリンブレンド。

***カロシ・トラジャ** **インドネシア・スラウェシ島原産** **650円を600円**

しゅかりした苦味とコク。

<おすすめ・スペシャリティコーヒー>

***ペルー・マチュピチュ** **ペルー・クスコ・インカウアイ産** **700円を620円**

ペルー マチュピチュ遺跡は、世界的に知られた世界遺産であり、多くの観光客が日本からも多く訪れることで有名です。

生産地のインカウアイ村は、農協が中心で生産管理を行い、標高が高いことから、害虫もほとんどおらず、有機栽培にて栽培しております。（日本の有機JAS認証はとっておりません）

品種は、在来種を多く使い昔ながらの栽培を行う数少ない地域であり、風味も後味はフルーティーで、フローラルな香り、すっきりとした味わい、飲みやすいマイルド感が特徴です。

インカ文明の地で栽培されたコーヒーは、一味違った趣を感じさせます。

***ルワンダ・ルワマタム**

ルワンダ・ルワマタムサン

720円を650円

ルワンダのコーヒーはアフリカの他の国と同じように、ジューシーでフルーツのフレーバーを持つコーヒーが多い。イメージはオレンジのような柑橘系のフレーバーを持つコーヒーが多く、明るく華やかな酸味というよりは、少しダークな落ち着いたクリーミーなコク印象がある。フェアートレード育った品質。

***スマトラハニー**

インドネシア・スマトラ島原産

780円を700円

通常マンデリンは、「スマトラ式」という水洗式でも非水洗式でもない独特な製法で作られていますが、今回お届けする「マンデリン G-1 ハニー」は、「スマトラ式」ではない「ハニー製法」にて仕上げられています。バターのような質感でなめらかな苦味、甘味を残しながら消えていく感覚。甘みを引き出す個性的乾燥、それがハニー

***カツーラ・ナチュラル**

ニカラグワ・カサブランカ農園原産

780円を700円

コーヒー豆の精製方法には、もともと大きく分けると「ナチュラル（乾燥式）」と「水洗式」の二つがあり、「ニカラグワ・カサブランカ・ナチュラル」は、「ナチュラル（乾燥式）」と言われる、
コーヒーの実から種・生豆を取り出す方法で精製されています豊かなワイニーなフレーバーとストロベリーを思わせるフルーティさが特徴

◎カフェインレス コーヒー

ご予約焙煎ですので、ご注意ください。 100g 650円を600円

*使用豆：コロンビア・スプレモ・サンアウグスティン

*カフェイン除去率：97%以上

*カフェイン除去方法：水抽出法（安全性の高い、薬品を使わない天然水によるカフェイン除去）