

2022年9月のご案内

9月に入って秋めいて来ました、当店の季節ブレンドは今月から秋ブレンドです。コーヒー国際相場は、8月中旬以降、上昇傾向です。理由として、ブラジルの降水量が例年に比べて少ない事が生産量に影響するとの懸念だそうです。ブラジルリアルと米ドルの為替相場の動きにより、リアル高になると売りが減るといった状況が続いています。また、コロンビアの減産が1番大きな要因とも言われています。これは、異常気象によりコロンビアで多雨が続き、実がなりにくい状況が続いているからです。それに加えて、肥料高騰により農家は肥料の使用量を減らしており、その結果来年は減産になると言われおり、世界的にその傾向にあるようです。いろいろと大変なことの多い世の中ですが、一杯のコーヒーで癒されます。

≪営業時間≫ ◆平日:9:00AM~8:00PM

◆日曜日:1:00PM~7:00PM

◆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

- ①モカ・シダモ エチオピア・シダモ原産 610円を550円
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として、古くから飲まれてきました。
- ②グアテマラ SHB グアテマラ原産 610円を560円
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。
- ②グアテマラ浅煎り 610円を560円
ライトで酸味のお好きな方には浅煎りがおすすめです。
- ③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
- ④秋・ブレンド (9月~11月) 620円を530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。
- ⑤アイス・ブレンド 配合:マンデリン・グアテマラ・メキシコ 640円を580円
マンデリンをベースにしたイタリアンロース。しっかりとした苦味と旨味のある
ブレンドにしました。アイスコーヒーにエスプレッソ用としてお試しください。

<おすすめ・プレミアム・スペシャルティコーヒー>

(1)ドライオンツリー ブラジル・ミナス・バウ農園産 750円を700円

名前の通り、樹上にて完全乾燥するまで残した実だけを収穫するので、樹上にて摘み取られる間際までたっぷりと栄養を吸収し、甘味を保持したままの状態に熟成される甘味、柔らかさの中にコク、優しい苦味、完熟豆 100%

甘味 ★★★★★☆

酸味 ★★☆☆☆☆

苦味 ★★☆☆☆☆

コク ★★★★★☆

(2)キータスウエスト ニカラグア・キータスウエスト農園産 820円を730円

ニカラグアのコーヒーはやわらさが特徴。クリーンで程よい酸味とマイルドな口当たり、遠い先が見えてきそう。

甘み ★★★★★☆

酸味 ★★☆☆☆☆

苦味 ★★☆☆☆☆

コク ★★★★★☆

(3)ハルムグリーン インドネシア・アチュ・リントンニフタ原産 780円を750円

マンデリンコーヒーの産地はアチェとリントンに分けられますが、現在はアチェ産原料の比率が高くなっているのが実態です。アチェ産のコーヒーは上質な酸が特徴的でリントン産は大地を思わせるアーシーさと葡萄のようなジューシーさ、それらが相まって形成される重厚感が特徴です。味・コクともに優れたものです。

甘味 ★★★★★☆

酸味 ★★★★★☆

苦味 ★★★★★☆

コク ★★★★★☆

(4)ゲイシャ・ゲレサ エチオピア・シダモ・グシ産 870円を800円

華やかさとコク、フルーツ系の香り程よい優しい酸味
エチオピア産の個性を生かしたゲイシャ。

甘み ★★★★★☆

酸味 ★★★★★☆

苦味 ★★☆☆☆☆

コク ★★★★★☆

◎カフェインレス コーヒー コロンビア・スプレモ・サンアウグスティン原産 750円

*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)