

●水出しコーヒー

水出しコーヒーは、別名ダッチコーヒーと呼ばれています。旧オランダ領東インド（現インドネシア）は、ロブスタ種の産地です。この種のコーヒーを通常のドリップ式で抽出すると、特有の臭みがでるのです。そこでオランダ人は、水で長時間かけ抽出することにより、その欠点を補ったのです。それが今日の水出しコーヒーの原型となったのです。従って、オランダの国では水出しでは飲まれていません。



← 特性アイスボトル

当店の水出しコーヒーは、水で8時間以上かけてドリップ1本製造しました。カドのないスッキリした苦味とマイルドな味わいをお楽しみください。アイス・オーレや暖めてカフェ・オーレ、カフェ・ラテにも最適です。ミルクに負けない確りとしたコーヒーの風味が残り美味しく頂けます。無糖がおすすめですが加糖有ります。 賞味期限製造より2ヶ月

1000ml ￥1050〈税込〉

＜アイスコーヒーバック＞

寝る前に仕込んで、朝アイスが飲める！
小さな事務所に大変人気です。

1000mlの水にアイスバック1袋入れて12時間漬けるだけで、おいしい水出しコーヒーができる。濃いコーヒーが好きな方は水の量を600ml程度にするか、バックを2袋入れて調節して下さい。お好みでシロップやミルクを入れて召し上がり下さい。

2袋入り ￥393〈税込〉

