珈琲豆メニュー

名称	価格（200ｇ）	特徴
ブラジル　カケンジ農園 イエローブルボン100%	¥900	【当店イチオシの一品】 酸味が少なく、甘みあり、飲みやすいコーヒーです　さっぱり
ブラジル　サントス	¥800	酸味も少なく、さっぱりしてます　さっぱり
グアテマラ	¥900	香り・コク・適度な酸味を併せ持っています
グアテマラ　深煎り	¥900	強い苦味と透明感を併せ持っています　苦め
コロンビア　スプレモ	¥900	上質な酸味を楽しみたい方には一押しの一品
キリマン　キボ	¥900	酸味とコクがあります
モカ　イルガチェフ（ｳｫｯｼｭﾄﾞ）	¥900	上質な香りとコクがあります。 若干深めですので、酸味も控えめです。
期間限定 モカ　イルガチェフ（ﾅﾁｭﾗﾙ）深煎り	¥900	苦味・甘味を併せ持っています　しっかり
期間限定 モカジャバ深煎り	¥930	苦味・コク・甘みのバランが良いです　しっかり　苦め
マンデリン	¥960	苦味・コクあり．ミルクとの相性も良いです　しっかり
マンデリン　深煎り	¥960	苦味・コクあり．ミルクとの相性も良いです　しっかり　苦め
トラジャ	¥960	芳醇な香りと独特な苦みとコク、後味はスッキリ。　しっかり
エメラルドマウンテン	¥1,200	コロンビア産の上質な豆を厳選。上質なコクと酸味あり。
さっぱりブレンド	¥800	ブラジルベースで飲みやすさを重視　さっぱり
こくまろブレンド	¥900	ガテマラベースでコクのあるブレンドです
甘みブレンド	¥900	モカベースで香り重視のブレンドです
深煎りブレンド	¥900	アイスコーヒーに最適。ミルクとの相性も最高です　苦め
ノンカフェイン　コロンビア	¥1,100	カフェインレス処理した豆です。 カフェインを控えたい方でも、お楽しみ頂けます。

過熱水蒸気焙煎

なんと

高温の水蒸気は、水蒸気なのに「乾燥させる」効果があり、コーヒー豆の焙煎に使うと、煎りムラがなくなり、雑味のないクリアーなコーヒーとなります。
※当工房では、過熱水蒸気と直火式を融合することでクリアーでありながらコクのある味を追求します。

なんと

丁寧にハンドピック

コーヒー豆は農産物であり、未成熟豆や虫食い豆が混入します。また、長時間かけて輸入されることから、運搬中に問題となる豆もあります。そこで当工房では、このような雑味を発生させる豆を一粒一粒手作業で取り除きます。

温度管理

なんと

コーヒー豆は生豆の状態でも、焙煎した後でも、高温では劣化を促進します。これは、他の生鮮品と同じです。そこで当工房では保冷室を完備し、生豆、焙煎豆を低温管理します。

なんと

適正価格で

不要な人件費を売価に上乗せすることはありません。
そのため、手を掛けて準備した豆を週一回土曜日にのみ販売することとしました。
ご理解のほど、宜しくお願いいたします。

珈琲工房 ナナ Beans & Cafe
岡崎市上和田町切戸7-2　TEL/FAX 0564-73-3722
ホームページ　http://www.nanacoffee.com
営業時間　毎週土曜日のみ　AM10:00～PM6:00