

# 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%	¥1,100	【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 <span style="float: right;">さっぱり</span>
ブラジル サントス	¥1,000	酸味も少なく、さっぱりしてます <span style="float: right;">さっぱり</span>
グアテマラ SHB	¥1,100	香り・コク・適度な酸味を併せ持っています
グアテマラ SHB 深煎り	¥1,100	強い苦味と透明感を併せ持っています <span style="float: right;">苦め</span>
コロンビア スプレモ	¥1,100	上質な酸味を楽しみたい方には一押しの一品
キリマン AA	¥1,100	酸味とコクがあります
モカ イルガチェフ (ウオツトド)	¥1,100	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。
モカ イルガチェフ 深煎り (ナチュラル)	¥1,100	強烈な苦味の後に、甘味が広がります。 <span style="float: right;">苦め</span>
マンデリン	¥1,160	苦味・コクあり。ミルクとの相性も◎。 <span style="float: right;">しっかり</span>
マンデリン 深煎り	¥1,160	強烈な苦味があり、コクがあります。 ミルクとの相性も◎。 <span style="float: right;">苦め</span>
トラジャ アリオスト	¥1,160	芳醇な香りとコク、後味はスッキリ。 <span style="float: right;">しっかり</span>
エメラルドマウンテン	¥1,400	コロンビア産の上質な豆を厳選。上質なコクと酸味あり。
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。 カフェインを抑えたい方でも、お楽しみ頂けます。
ブレンド	さっぱりブレンド	¥1,000 ブラジルベースで飲みやすさを重視 <span style="float: right;">さっぱり</span>
	こくまるブレンド	¥1,100 ガテマラベースでコクのあるブレンドです <span style="float: right;">しっかり</span>
	甘みブレンド	¥1,100 モカベースで香り重視のブレンドです
	深煎りブレンド	¥1,100 アイスコーヒーに最適。ミルクとの相性も最高です <span style="float: right;">苦め</span>
	モカジャバ 深煎り	¥1,130 (最高の苦みとコクを求める方へ) マンデリン深煎り50%+モカ(ナチュラル)深煎り50% <span style="float: right;">苦め</span>

## 過熱水蒸気焙煎

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。



## 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、選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

コーヒー豆は生豆の状態でも、焙煎した後も、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。



## 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。

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