



## ◆コーヒーの豆の特徴

(\* 価格は2012年1月現在の200gあたりの税込金額です)

No.	商品名	価格	産地と特徴
1	Aブレンド	861	浅煎りのアメリカンタイプ。酸味あり。
2	Bブレンド	861	柔らかい酸味と程良い苦み。コクのあるストロングタイプ
3	Cブレンド	861	芳醇な香りとまろやかな舌触り。マイルドタイプ
4	Dブレンド	861	苦みと酸が程良く、バランス良。焙煎やや強。
5	Eブレンド	861	苦みがやや強く、香り・コクがある。
6	Fブレンド	861	酸味が弱く、苦みが強いタイプ。
7	CRブレンド	861	中深煎り。スイーツとの相性良い。カフェオレにも。
8	ブルマンブレンド	1491	酸味・苦みのバランスが良い香り高いブレンド。
9	フレンチロースト	861	深煎り。カフェオレやアイスコーヒー向き。
10	イタリアンロースト	861	最深煎り。エスプレッソ向き。
11	ブルーマウンテン	2856	柔らかで芳醇な香りと味の最高級品。
12	マンデリン	861	スマトラ産。滑らかな口当たりで風味が良い。
13	ブラジル	861	舌触り良く風味も良。日本で最も多く使われる豆。
14	キリマンジャロ	903	東アフリカ産。酸味が極めて強い。
15	コロンビア	861	甘い香りとまろやかな酸味。
16	ジャバ	861	インドネシア産。独特な香りと苦みに富む。
17	グアテマラ	861	酸・渋みともにコクのある高級種。
18	トラジャ	1386	インドネシア産。良質な酸味と甘みの高級品。
19	インド	1008	酸味と少々の苦みがあり、飲みやすい。高級品。
20	エルサルバドル	945	中性的で芳醇な香り。何とでも相性が良い。
21	ペルー	903	中性的で柔らかい酸味と苦み。
22	ハワイコナ	2646	酸味が強く、コクのある味。

ブレンドは全てオリジナルです。上記表以外の種類・焙煎やブレンドのご要望がありましたら、スタッフにお申し付けください。

お試しサイズの100gからの量り売りも可能です。

TEL/FAX 055-232-2223

URL <http://www.office-okuaki.jp/>

E-mail [info@office-okuaki.jp](mailto:info@office-okuaki.jp)