

グルメコーヒーを世界から

	豆名	価格	生産国	風味			特徴
				酸	香	苦	
中南米	1	ブルーマウンテンNO.1 中浅	3,890	ジャマイカ	◎◎	◎	人気NO1の香り高い上質なうま味
	2	テジェクジェ農園	1,950	メキシコ	◎◎	◎	上質な香りで飲みやすい
	3	グアテマラSHB	750	グアテマラ	◎◎	◎	上質の酸味とココ 風味が良い
	4	グアテマラ アンティグア	1,000	グアテマラ	◎◎	◎	甘い香りとやわらかなココ
	5	ドミニカNo.1	1,000	ドミニカ	◎◎	◎	マイルドで香ばしくバランスのとれた味
	6	コスタリカ	1,000	コスタリカ	◎◎	◎	口当たりが良くすっきりとした香り
	7	メキシコ アルチュラ	860	メキシコ	◎◎	◎	中間味でさっぱりとした味わい
	8	アンデスマウンテン	1,200	エクアドル	◎◎	◎	まったりとした甘味
	9	レッドハニー	1,450	コスタリカ	◎◎	◎	まろやかな甘味 すっきり爽やか
南米	11	サントス	700	ブラジル	◎◎	◎◎	スタンダードな風味ほど良い苦味にほのかな甘味
	12	アマレロ	960	ブラジル	◎◎	◎◎	ほどよい苦味と甘味 上質感溢れる香り
	13	カフェインレス 中々深煎	1,300	◎◎	◎◎	◎◎	カフェインレスで香ばしくマイルド
	14	プレミアムショコラ	1,000	ブラジル	◎◎	◎◎	ナッツフレーバーで上質な苦味
	15	ショコラ・ピーベリー	950	ブラジル	◎◎	◎◎	香ばしく軽い苦味
	16	カルモデミナスフローラルブルボン	920	ブラジル	◎◎	◎◎	奥深いこくと柔らかい甘味
	17	ペルー チャンチャ 中深煎	700	ペルー	◎◎	◎◎	味わい深い苦味
	18	コロンビア スプレモ	750	コロンビア	◎◎	◎◎	円熟した酸味とココ 甘い香り
	19	コロンビア アンジェリカ	950	コロンビア	◎◎	◎◎	香り良く柔らかい酸味
	20	ピタリト モンタニタ 中々深煎	1100	コロンビア	◎◎	◎◎	上質な苦味と優しいアロマ
アフリカ	21	キリマンジャロ キボアA	850	タンザニア	◎◎	◎◎	甘い香りに上質のトロリとした酸味
	22	キリマンジャロ スノートップ	1,150	タンザニア	◎◎	◎◎	爽やかな香りと酸味
	23	キリマンジャロ ブレンド	750	タンザニア	◎◎	◎◎	あっさりとして苦味酸味が丁度良い
	24	ケニア 深煎	1,100	ケニア	◎◎	◎◎	さっぱりとした強い苦味
	25	テラノーバ 中々深煎	1,100	ザンビア	◎◎	◎◎	力強く綺麗な酸味としっかりしたココ
	26	モカ ハラーボールドグレイン	1,000	エチオピア	◎◎	◎◎	柑橘系のやさしい酸味
	27	モカブレンド	900	エチオピア	◎◎	◎◎	モカの風味が良く心安らぐブレンド
アジア・オセアニア	31	マンデリング1 中深煎	880	インドネシア	◎◎	◎◎	独特の香りと苦味
	32	トラジャ 中深煎	1,250	インドネシア	◎◎	◎◎	なめらかな苦味と深いココ 香味のバランスが良い
	33	ジャバロプスター 深煎	650	インドネシア	◎◎	◎◎	ロプスター独特の香りと強い苦味
	34	ガヨマウンテン 中々深煎	1,250	インドネシア	◎◎	◎◎	充分なココと香りに癖のない上品な風味
	35	エレファントマウンテン	800	ラオス	◎◎	◎◎	芳醇な香りとふんわりとした苦味
	36	ベトナム アラビカ 中々深煎	750	ベトナム	◎◎	◎◎	香ばしく飲みやすい苦味
	37	ハワイコナ ファンシー	2,200	ハワイ	◎◎	◎◎	シャープなココと豊かな香りで口当たりまろやか
	38	エリンバリ 中々深煎	850	ハワイ	◎◎	◎◎	爽やかな酸味と飲みやすい苦味
オーストラリア	41	フリゴレスブレンド	750	ニュージーランド	◎◎	◎◎	あっさりとした中間味
	42	季節のブレンド	1,000	◎◎	◎◎	◎◎	季節に合ったブレンドコーヒー
	43	らいとブレンド 中々深煎	700	ベトナム	◎◎	◎◎	まろやかな苦味でやわらかな風味
	44	アイスコーヒー 深煎	600	ブラジル	◎◎	◎◎	◎◎ 苦味の利いたココの一杯
	45	業務用ブレンド 1Kg 中々深煎	1,700	ニュージーランド	◎◎	◎◎	◎◎ 良質な苦味とココ
	46	ありがとうブレンド	750	グアテマラ	◎◎	◎◎	◎◎ 軽い甘味の飲みやすいコーヒー
	47	夢の美豆	680	ブラジル	◎◎	◎◎	◎◎ コクのある酸味
	48	微笑ブレンド	850	コロンビア	◎◎	◎◎	◎◎ 後味スッキリでやや酸味
	49	和(なごみ)ブレンド	1,500	メキシコ	◎◎	◎◎	◎◎ 品の良い酸味とほのかな甘味

※生豆200gのお値段です。消費税外税です。

※新入荷豆により価格が変動します。



生豆を
注文を受けてから
焙煎します

コーヒー豆の保存

常温の場合は焙煎してから豆のまままで約二週間、粉に挽いてから約5日間が目安です。

この期間を超える場合は冷凍庫での保存をオススメします。1ヶ月ほど風味が保たれます。冷凍保存の場合は密閉容器に移し替え、ご使用の際には常温に戻してからを推奨いたします。

ご注文いただいたから焙煎致しますので20分ほどかかります。電話での事前注文も承っております。

焙煎度について

※豆の種類によってオススメの焙煎度で焙煎しております。ご希望の焙煎度でも承ります。

- ・中浅焙煎(ミディアムロースト): やや酸味
- ・中焙煎(ハイロースト): バランス
- ・中々深焙煎
- ・中深焙煎(シティロースト): やや苦味、ココ

当店の豆は全てご注文頂いてからひとつひとつ丹精込めて焙煎しております。

中々味わえない焙煎したての味と香りを楽しんでください。

焙煎したての豆は一日一日変化していきます変化を楽しんでみてください

挽き加減について

※お好みの挽き加減が選べます

- ・極細挽: エスプレッソ、イブリックに
- ・細挽: ドリップ、サイフォン、エアロプレスに
- ・中挽: ドリップ、サイフォンなどに

カフェコーナー

焙煎したてのコーヒーを挽きたて淹れたてでご提供いたします。

月替わりでさまざまなコーヒーをご用意しております。

そのほか自家製スリランカカレーやケーキなどご用意しております。

お電話、FAX、インターネット、Eメールでのご予約、ご注文も承っております。

船岡店

宮城県柴田郡柴田町船岡新栄2-3-3

営業時間 10:00~18:30

定休日 毎週木曜・第二水曜

TEL: 0224-58-1032

FAX: 0224-54-3085

名取店

名取市高館熊野堂字岩口上23-1

営業時間 10:00~18:30

定休日 毎週木曜

TEL: 022-397-7761

FAX: 022-367-7767

FB配信中



webページ: <http://www.zakkaz.ne.jp/~frigoles/>