



焙煎珈琲豆の森
MORINO COFFEE
・ SINCE 2016 ・

NEW MENU

2016.09.01 発

焙煎珈琲豆の森 MORINO COFFEE

〒529-1601

滋賀県蒲生郡日野町松尾5丁目13-2

定休日 火曜日・水曜日・臨時定休日有

TEL・FAX 0748-52-0472

mail info@morino-coffee.net

web http://morino-coffee.net/

電話予約受付中です。

生豆メニューについて

新しい香りを貴方にお届けします。

・ブラジル キャラメラード 100g 700円 **NEWメニュー** **おすすめ**

キャラメルのような甘いアロマで、味もマツタリとしたコクがあります。エスプレッソでは強いクレマを作りその素質が最大に発揮され、全体のバランスが多くの人に好まれるタイプです。酸味の質も良く、浅煎りにすると柑橘系で香りはオレンジの皮のよう。

・ブラジル ベリーチョコ 100g 700円 **NEWメニュー** **限定販売** **おすすめ**

限定販売にて人気の **BERRY CHOCO** 甘い香りとコクのバランスが取れたその香りと味わい。人気です。サンタカタリーナ農園提供

・タイ ドイチャンコーヒー 100g 700円 **NEWメニュー** **限定販売** **おすすめ**

タイコーヒーの品種はカチモール中心ですが、このコーヒーはブルボン品種です。以前と比べ甘味が増して雑味もなく、ボディもしっかりしていて濃厚な余韻は持続します。各国の鑑定士にスペシャルティの評価を得ています。

・ニカラグア ハニー・コーヒー 100g 710円 **好評です。**

濃厚な甘味と香りに加え爽やかなボディ感のクリーンカップ。ニカラグア最高峰のコーヒーとしてオススメする商品。

・インドネシア スマトラマンデリン G1 100g 650円 **日本人好みのマンデリン**

このコーヒーはインドネシアの中でも高級品として位置づけされています。コクと甘味のバランスの取れたその香りと味わいは評価されています。

・コロンビア スプレモ カフェインレス 100g 700円 **スペシャルのカフェインレス**

コーヒーが大好きでたくさん飲みたい方、就寝前や胃が荒れているなど、カフェインを控えたい方、妊婦さんにもオススメ商品。

・タンザニア マサマキリマンジャロ 100g 660円 **アイスコーヒーにオススメ** **深く々焙煎**

キリマンジャロの雪・氷水が溶けた水が支流、細流に分かれ水源となり豊かな農園で栽培されたコーヒー豆。また、直射日光を和らげるシェードシリーが植えられ管理され、英国王室御用達として納入されている逸品。

・エクアドル アンデスマウンテン 100g 700円

栄養をしっかり蓄えたコーヒーの実にはコーヒー豆に栄養をたくさん与え、最高品質のコーヒー豆が育つ。真っ赤に完熟したコーヒーの実には精選処理さ11れ、スッキリとしたコクがあり、爽やかな甘味があるアンデスマウンテン。

・ブラジル 手摘み完熟豆 2015 100g 670円

セラード永遠のロングラン。地域の特徴チョコが顕著に感じられます。ロードサンマヌエル農園より。

・ケニア ガクユニ ファクトリ 100g 700円

ケニアの山の湧水を利用し伝統的な栽培・精製方法が代々受け継がれ、ケニアの特徴的な肥沃な赤土、自然水による精選、アフリカンベッドで天日乾燥が施されケニアでも最高品質のコーヒー豆。

・インドネシア アリオス トラジャ・アラビカ 100g 700円

このコーヒーはインドネシアの中でも高級品として位置づけされていて、収穫量が少ないため、かつては「幻のコーヒー」として珍重された逸品。その深い味わいは今でも世界中のコーヒー愛好家から高く評価されています。

・コスタリカ ジャガーハニー 100g 700円

初のハニー製法の入荷です。ベルベツティーかつチョコラティーな味を醸しだします。

・コロンビア コロナ オポラパ 100g 650円 残り後わずかです。

カップは、ティピカの繊細な風味を存分に活かした、ビターチョコのような濃厚な甘さと、しっかりしたコクが特徴。

・ブラジル マルクス・コア 100g 670円 残り後わずかです。

このコーヒー豆は自然保護・森林保護等環境保全を基準とした農園 RA 認証を受けたコーヒー。味はととても調和のとれた逸品でオススメ商品。

・ブラジル 山口農園 ブルボン天日乾燥 100g 670円 残り後わずかです。

伝統のブルボン品種が天日乾燥で復活！バランスが最もとれた完成品です。セラードセラネグラ農園。2015年度

オーダーについて

よろしくお願ひ致します。

- ・当店は200gからの焙煎となります。
- ・焙煎の時間は生豆の量によりますが、約7分程度で焙煎ができます。
- ・ご指定していただいた時間に焙煎をすることもできます。事前にお電話でお申込みいただければ、お待ちいただくことなくお渡しできます。ぜひご利用ください。
- ・袋詰め小分けをご希望の場合、2袋目から小袋25円、大袋35円とさせていただきます。
- ・ブレンドをご希望の場合、ブレンド品中の高価を販売価格とさせていただきます。
- ・焙煎によって生豆の薄皮が剥がれます。生豆の量、焙煎時間によって差はありますが約10g〜30g程度軽くなりますのでご了承ください。
- ・10種類程の生豆およびコーヒー器具等を販売しておりますが、予告なく種類の変更・価格が変動する場合がございますのでご了承ください。
- ・スタンプカードを発行しております。印3個で割引価格にて焙煎いたします。
- ・当店商品はすべて税込価格です。

コーヒーの器具について

今日からできるコーヒードリップ

ペーパーフィルター、ドリッパー、サーバーの3セットご購入の場合、商品合計額から割引させていただきます。その他の商品もお取り寄せできますのでお申し付けください。

- ・ウォータードリッパーサーバー 1900円 **※今年の夏は水出しアイスコーヒー オススメ商品**
- ・アロマキープパックチャック付 100円 **※贈りもの用としてもご利用いただけます。**

※その他の器具も店舗にて展示しています。ご確認ください。