岡山珈琲館焙煎室 業務用卸コーヒーラインナップ

月間3kg程度使用いただけるお客様へ情熱価格のお見積もりを準備しています。 お気軽にお問い合わせください。

株式会社アスモ 岡山珈琲館焙煎室

〒703-8258

岡山県 岡山市中区 西川原62-1

TEL: 086-273-1131 MAIL: plus@asumo-cafe.co.jp

担当 佐々木



お気軽にお問い合わせください。			<u>担当 佐々木</u>		E 47	THE WASTERN	
カテゴリー	商品名	原産国	品種	標高	精選方法	単位	
ハウス ブレンド	岡山珈琲館ブレンド	ブラジル ダテーラ農園	カトゥーラ	約1,000~ 1,200m	パルプドナチュラル		
		グァテマラ プロビデンシア農園	カトゥーラ、ブルボン	約1,200~ 1,800m	ウォッシュド		
	味わい	苦味:4酸味:2甘み:2香り:3	バランスの良さ と後味のクリアさ、柔らかい飲み口が次の一口を誘う。				
	ビターブレンド - (ビターアイス兼用) -	ブラジル ダテーラ農園	カトゥーラ	約1,000~1,200m	パルプドナチュラル	500 g	
		コロンビア	カトゥーラ、コロンビア、カスティージョ	約1,600~1,900m	ウォッシュド		
		エチオピア タデGG農園	エチオピア在来種	約1,800~ 2,000m	ナチュラル		
	味わい	苦味:5酸味:2甘み:2香り:3	深煎りの豆ならではのコク、 ほろ苦さ の中に、ほんのりと広がる甘さも楽しめるコーヒー。				
	エスプレッソ	ブラジル ダテーラ農園	カトゥーラ	約1,000~1,200m	パルプドナチュラル		
		グァテマラ プロビデンシア農園	カトゥーラ、ブルボン	約1,200~1,800m	ウォッシュド		
		エチオピア タデGG農園	エチオピア在来種	約1,800~ 2,000m	ナチュラル		
	味わい	苦味:4酸味:3甘み:3香り:3	適度な苦み、爽やかな酸味と香り。 ミルクとの相性抜群 のコーヒー。				
プレミアム コーヒー	森のブレンド	エチオピア オーガニック		約1,800~ 2,000m	ナチュラル		
		グァテマラ オーガニック		約1,200~1,800m	ウォッシュド		
		ホンジュラス オーガニック		約1,200~1,800m	ウォッシュド		
	味わい	苦味:3酸味:3甘み:4香り:4	ドライフルーツのような香り とまろやかな味わい。原生林を保持した栽培方法。				
	ホンジュラス SHG	ホンジュラス オーガニック		約1,200~1,800m	ウォッシュド		
	味わい	苦味:2酸味:3甘み:4香り:4	やさしい酸味 と後味の甘み。SHGはホンジュラスコーヒー豆の最高品質。				
スペシャル	アララ ブラジル ベレーダ	ブラジル ベレーダ農園	アララ	約960~1,050m	ナチュラル		
ティ	味わい	苦味:2酸味:4甘み:5香り:4	ナッツのような香りと 後味の甘み 。スペシャルティーグレードの最高品質。				
	ブラジル ダテーラ	ブラジル ダテーラ農園	カトゥーラ	約1,000~1,200m	パルプドナチュラル	200 g	
	味わい	苦味:4酸味:2甘み:2香り:3	まろやかな苦み と余韻の長さを感じるコーヒー				
	グァテマラSHB	グァテマラ プロビデンシア農園	カトゥーラ、ブルボン	約1,200~ 1,800m	ウォッシュド	7	
ストレート	味わい	苦味:2酸味:4甘み:4香り:4	スッキリとした酸味の 爽やかな味わい 。SHBはグァテマラコーヒー豆の最高品質。 カトゥーラ、コロンビア、カスティージョ 約1,600~1,900m ウォッシュド バランスのとれた 優しい味わい 。コロンビア南部の小規模農家で栽培。				
コーヒー	コロンビア エクセルソ	コロンビア					
	味わい	苦味:3酸味:3甘み:3香り:4					
	エチオピア モカ	エチオピア タデGG農園	エチオピア在来種	約1,800~ 2,000m	ナチュラル		
	味わい	苦味:2酸味:5甘み:4香り:5	モカ特有の フルーティーな香りと酸味 。標高2000mのシャキッソ村の農園、				
カフェイン	おやすみモカ	エチオピア タデGG農園	エチオピア在来種	約1,800~ 2,000m	ナチュラル		
レス	味わい	苦味:1酸味:4甘み:3香り:3	エチオピアモカの 甘い香りとやさしい味わいのカフェインレス 。				