

# 珈琲豆リスト

## ☆増田珈琲オリジナルブレンド

17.2

| 品名     | コメント   | ロースト  | 価格     |
|--------|--|-------|--------|
| 湧水     | 一番の浅煎りで、酸味が残って強く感じます。その分苦みコクは少なく、あっさりしたタイプです。華やかな酸を感じ、ナッツのような香ばしさが残ります。さわやかな酸なので、酸味が苦手な方も楽しめるブレンドです。酸味 5☆☆☆☆☆/ 苦味 1★                           | ミディアム | ¥1,188 |
| ひまわり   | やや浅煎り。良質なエチオピアの豆を使い、フルーティさを表現しています。さわやかな感触の中にフルーティな甘さと、華やかな酸味を感じるブレンドです。<br>酸味 4☆☆☆☆/ 苦味 2★★   | ハイ    | ¥1,188 |
| 風      | 酸味と苦味とコクが、バランスよく味わえます。柔らかくマイルドな口当たりで、華やかな酸が香ります。非常に飲みやすいブレンドです。<br>酸味 3☆☆☆/ 苦味 3★★★  | シティ   | ¥1,188 |
| 富士山    | やや深煎り。しっかりしたコクと、キレのあるほどよい苦みが味わえます。良質なケニアから生み出される、芳醇な香りが口中に広がります。<br>酸味 2☆☆/ 苦味 4★★★★   | フルシティ | ¥1,188 |
| 穂坂     | 深煎り。深煎りに耐えられる豆を使っていますので、深煎りでもわかる芯の強い酸と、力強い苦味・深いコクが楽しめます。しっかり香り漂うフレンチローストです。カフェオレに最適。酸味 1☆/ 苦味 5★★★★★   | フレンチ  | ¥1,188 |
| 大地     | 苦いだけ・重い感触のアイスコーヒーが多い中、コーヒーの香り・うまみが味わえるアイスコーヒーをめざして作ったブレンドです。アイスコーヒーの命である、コク・苦味はしっかりあり、後味に魅力的なマンデリンの複雑な香味が漂います。パンチのあるホットも楽しめます!酸味 1☆/ 苦味 5★★★★★ | フレンチ  | ¥1,188 |
| BITTER | ごく深煎り。「アイスコーヒーには、ガツンとした苦味がかかせない」、という方のために作った、アイスコーヒー用のブレンド。一番深煎りですが、スモーキーな苦味や重い感触のコクは感じられません。キレがよい苦みと、たしかなコクをお楽しみ下さい。酸味 0/ 苦味 6★★★★★           | イタリアン | ¥1,188 |
| ウィンター  | キレのある苦味とコク、いつまでも口の中で感じる甘い香りの余韻をお楽しみください。冬の寒い日に、身も心も温まる冬季限定ブレンドです。<br>酸味 2☆☆/ 苦味 4★★★★  | フルシティ | ¥1,188 |

## ☆シングルオリジン / ストレートコーヒー

|                         |  |           |        |
|-------------------------|--|-----------|--------|
| コロンビア<br>タママウンテン        | コロンビア北部、トレード村の小農家の方々が丁寧に栽培収穫した豆です。きれいな酸とほどよいコク、柑橘の後味。柔らかな口あたりで、マイルド。<br>【ティピカ、コロンビア他】シティ/フレンチ                          | シティ/フレンチ  | ¥1,296 |
| ブラジル<br>ダテラ農園           | ブラジルのバルブトナチュラル精製の豆です。しっかりとした苦味とコクがあります。ビターチョコやナッツを思わせる香ばしさを伴った甘い香りが感じられます。<br>【ブルボン】酸味 2☆☆/ 苦味 4★★★★                   | フルシティ     | ¥1,296 |
| グアテマラ<br>ラ・ホヤ           | アンティグア地方の優良農園。<br>フローラルな香りと、華やかな酸、しっかりしたコクが楽しめます。<br>【ブルボン】ミディアム/シティ   | ミディアム/シティ | ¥1,296 |
| エルサルバドル<br>フィット・モンティエル  | 人気のパカマラは、ブルボンの変異種であるパカストと、ティピカの変異種であるマラゴジペを交配した品種です。豆粒が大きく非常にクリーン、上品で繊細。シルクのような舌触り。柑橘系の果実感があります。【パカマラ】酸味 3☆☆☆/ 苦味 3★★★ | シティ       | ¥1,512 |
| コスタリカ<br>クレストネスエル・アグアカテ | 北部のホンジュラス国境沿いのチャラテナンゴ県ロス・ブラス地域の小農家の豆。雑味がなくクリーンでバランスがよく飲みやすいコーヒーです。<br>【ブルボン】酸味 3☆☆☆/ 苦味 3★★★                           | ハイ        | ¥1,512 |
| エチオピア<br>イルガチエフェハル      | 常に品質向上への取り組みを続けている、「クレストネス」マイクロミル（精製工場）から届いた「エル・アグアカテ」地区の豆です。明るくてきれいな酸と、しっかりとしたコクがあります。【カツーラ】酸味 4☆☆☆☆/ 苦味 2★★          | ハイ        | ¥1,404 |
| ケニア<br>カングヌファクトリー       | 一口飲んだ時から甘い香りが感じられます。そしてケニアらしいベリー系の酸と、柑橘の酸を味わえます。すべてが上品で、なかなか良いケニアです。<br>【ブルボン系】酸味 2☆☆/ 苦味 4★★★★                        | フルシティ     | ¥1,620 |
| タンザニア<br>マムセラ・ジュ        | キリマンジャロ山麓に位置するマムセラ村の標高の高い地区の豆です。柑橘系の明るい酸と、しっかりしたコクが楽しめます。<br>酸味 3☆☆☆/ 苦味 3★★★  | シティ       | ¥1,296 |
| インドネシア<br>LCF マンデリン     | 魅力的な香味のマンデリンです。奥行きのある苦味と濃厚なコク。トロピカルフルーツやハーブなど芳醇、かつ複雑な香味。<br>【ティピカ系品種】酸味 1☆/ 苦味 5★★★★★                                  | フレンチ      | ¥1,512 |

- ・「ロースト」は、ミディアム→ハイ→シティ→フルシティ→フレンチ→イタリアンと順に、酸味が減り、苦味が増します。
- ・「価格」は、200g 税込価格です。500g 包装は、2.5 倍の価格です。
- ・国内在庫等により、予告なしに欠品となることがあります。ご了承ください。

スペシャルティコーヒー専門  
自家焙煎工房

増田珈琲

〒407-0003 山梨県韮崎市藤井町北下條 5-5  
TEL & FAX: 0551-45-7405  
営/10:00 ~ 19:00 休/なし(年始休暇 1/1 ~ 1/3)