

パナマ・Los Lajones (ロスラホネス)・ベストオブパナマ 2012 NATURAL

●農園名: Los Lajones (ロス ラホネス) ●農園主: Graciano Cruz (グラシアノ クルス)
●地域・市: EL TROMPO (エルトロンポ) ●面積: 1.0ヘクタール ●標高: 2000m ●品種: カトゥアイ (NATURAL)

豆	50g	750円	杯	通常	790円
	100g	1250円		夜間	890円
				セット価格	670円

パナマ・ラ・エスメラルダ農園・ボケテ地区ゲイシャ種

●農園名: ラ・エスメラルダ農園 ●農園主: プリセ・ピーターソン ●所在地: チリキ県 ボケテ ●面積: 1.0ヘクタール
●標高: 1,500~1,800m ●品種: ゲイシャ100%
●カップ: さすがの酸味バリエーションの王様。ゲイシャフレーバーとパワーがさく裂します。

豆	50g	700円	杯	通常	770円
	100g	1200円		夜間	880円
				セット価格	660円

ホンジュラス・エルグアカラル2農園・COE2012 6位

●農園名: Guacamal 2 (エル・マラゴジッペ) ●農園主: Sara Juarez (サラ・フアレス) ●所在地: La Union, Lempira ●面積: 10ha
●標高: 1,550m ●入賞品種: カトゥアイ ●カップ: プラム、ジャスミン、パイナップル、フローラル、コンプレックス

豆	100g	700円	杯	通常	650円
				夜間	750円
				セット価格	520円

エルサルバドル・ナサレ農園農園・COE2012 11位

●農園主: アンドレアス・ジロン・ダルマス ●エリア: アウアチャパン ●標高: 1,200 ●品種: パカマラ ●順位・スコア: 11位
●農園面積: N/A ●精製方法: N/A ●カップ: チョコレート、プラム、ブライト、シトリック、トランスペアレント、クリーミー

豆	100g	700円	杯	通常	650円
				夜間	750円
				セット価格	520円

ニカラグア・ロスヒルグエロス農園・COE2012 13位

●農園名: ロスヒルグエロス ●農園主: マヌエルアルマンドペラルタパグア ●エリア: ヌエバセゴビア
●標高: 1,250m ●品種: カツラ ●順位・スコア: 13位 / 87.28pts ●農園面積: 20.97ha
●精製方法: ウォッシュド ●コメント: グレープフルーツ、アプリコット、アーモンド、ウーロン茶、スムース

豆	100g	700円	杯	通常	650円
				夜間	750円
				セット価格	520円

コロンビア・ラ・プラデーラ農園・NW2011 受賞農園 28位

●農園名: ラ・プラデーラ農園 ●生産者: ホセ・エルナン・キンテロ ●エリア: トリマ ●プロセス: フリーウォッシュド
●品種: カトゥーラ、ティピカ、カスティージョ ●標高: 1,650~1,800m ●降雨量: 2,400mm ●カップ:

豆	100g	650円	杯	通常	600円
				夜間	700円
				セット価格	470円

エチオピア・イリガチャフG-1コチャレナチュラル

●約600軒の小規模農家からの集買 ●クロップ 2011-2012 ●欠点規格 4以内 / 300g ●規格 G-1 ●標高 1800m から 2200m
●木の品種 ●在来種 ●精製方法: ナチュラル ●カップ: 個性的な香りとコク。マタリ好きには◎

豆	100g	600円	杯	通常	550円
				夜間	650円
				セット価格	420円

ブラジル・シッチオベラビスタ COE2011 受賞

●農園名: Sitio Bela Vista (シッチオベラビスタ) ●農園主: Marcio Heleno De Carvalho Junqueira (マルシオ・ヘルノ・ジュンケイラ) ●地域: Sul de Minas (南ミナス)
●農園面積: 1700 Hectares ●コーヒー栽培面積: 1400 Hectares ●標高: 1225 mas ●品種: Yellow Bourbon (イエロー・ブロン)
●生産処理 (精製): Pulped natural (パルプド・ナチュラ) ●カップ: ブラジルとは思えないくらい美味しい、いいバランスと酸味も楽しめる。

豆	100g	650円	杯	通常	600円
				夜間	700円
				セット価格	470円

ブラジル・JUDITE AMOREIRA Best of Carmo de Minas

●農園名: FAZENDA SERRA DAS TRES BARRAS ●農園主: JOSE WAGNER RIBEIRO JUNQUEIRA (ジョゼ・ワグネル・ヒベイロ・ジュンケイラ)
●生産地: Carmo de Minas Micro Region ●標高: 1,300m ●木の種類: Yellow Bourbon ●生産方法: Micro-Lot: Natural ●年間平均気温: 23℃
●年間降雨量: 2,000mm ●カップ: mild bakers cocoa, mixed fruits, chalky, chocolate/ Joe Hsu/ oily body, dark berry, sweet, cherry chocolate

豆	100g	600円	杯	通常	550円
				夜間	650円
				セット価格	420円

ボリビア・コパカバーナ農園

●地域: ボリビア ラパス県 コンガス地方 カラマ ●年間降水量: 2000mm ●品種: ティピカ ●標高: 1350m-1500m
●収穫期: 5月-10月 ●スクリーン: 17アップ ●加工方法: フルウォッシュド ●乾燥方法: 天日乾燥 ●開花時期: 9月-10月
●クロップ: 2010-2011 ●100% 天日乾燥、日陰栽培 ★JAS認証ではないが、有機栽培

豆	100g	500円	杯	通常	500円
				夜間	600円
				セット価格	370円

ケニア・AA ムブリ

●管理者: アンネ・ンダムブリ ●精製所: ムブリ農協 ●エリア: キリンニャガ地方 ●プロセス: ウォッシュド
●品種: SL28, Ruirui1 ●標高: 1,545m

豆	100g	650円	杯	通常	600円
				夜間	700円
				セット価格	470円

インドネシア・ゴールドトップマンデリン

●インドネシア スマトラ島北部に位置するリントン地区 ●精製方法: セミウォッシュ ●サンドライ
●水分含量が 1.2.5% になるまで天日乾燥 ●カップ:

豆	100g	650円	杯	通常	600円
				夜間	700円
				セット価格	450円

インドネシア・マンデリンプロアドミール

●インドネシア スマトラ島 アチェ タケンゴン ●シッパー名: シジカラン社 ●スクリーン: 19
●樹種: アテン ●精製方法: パルプドナチュラル、サンドライ ●収穫期: 11月から12月と4月から5月の2回
●生産量: 100袋/年間 ●カップ: コクと苦味を甘さが◎

豆	100g	600円	杯	通常	580円
				夜間	660円
				セット価格	440円

インドネシア・マンデリンSGレイクタワール

●地域: 北スマトラ アチェ タケンゴン ●品種: ティピカ ●標高: 1200m ●収穫期: 10月~3月 ●乾燥方法: 天日乾燥
★大自然が点在する大地スマトラ島の神秘的湖 "Tawar". 肥沃な土壌とコーヒー栽培に最適な天候に恵まれ誕生した豆。







豆	100g	580円	杯	通常	550円
				夜間	650円
				セット価格	420円

インドネシア・スラウエシアラビカ

●地域: インドネシア スラウエシ島 タナ・トラジャ県 エンレカン県 ●標高: 1500m ●スクリーン: 17以上
●品種: ティピカ ●精製方法: ナチュラル ●加工方法: スマトラ式 ●グレード: G-11 欠点以内 (300g 中)
●カップの特徴: 苦味、甘味が良い ●クロップ: 2010-2011

豆	100g	580円	杯	通常	550円
				夜間	650円
				セット価格	420円

浅煎り(酸) 中煎り(甘) 深煎り(苦)

シナモン ミディアム シティー フルシティー フレンチ
 ロースト ロースト ロースト ロースト ロースト

豆の注文の方は、ご予約下さい。新鮮で好みに合わせた焙煎を心がけています。