

## ブラジル

産地：ブラジル 規格：NO. 2  
適度な苦みを有し、  
酸味の少ない中性のコーヒー。  
ブレンド用としてもオススメ。



## グアテマラ

産地：グアテマラ 規格：SHB  
最も標高の高い所で取れた、豆の  
グレードSHB(ストリクチャー・ド・ビーンズ)。  
芳醇な甘い香りに深みのあるコク  
と上品な酸味。



## キリマンジャロ

産地：タンザニア  
アフリカの力強さとやさしさが  
そのまま感じられそうな、  
甘い香りのアロマが際立つコクと  
豊かな酸味を持った珈琲。



## コロンビア

産地：コロンビア 規格：スプレモ  
良好な酸味、コク、柔らかな  
味わいです。均一の大粒の青緑色の豆  
で最高級品です。



## ホンジュラス

産地：ホンジュラス 規格：SHG  
柔らかい味で風味の良い  
アメリカンタイプの中性コーヒー。



## ペルー

産地：ペルー 規格：MCM  
香りやさしく、マイルドな飲み口。  
柔らかな酸味と苦味、すっきりして  
いてコクもやさしい。



## メキシコ

産地：メキシコ 規格：S H G  
酸味はまるやかで香り高く、  
国が近いせいもあってか、  
ガテマラに風味特性が類似する。

酸味 ●●●●●●  
苦味 ●●●●●●  
甘み ●●●●●●  
コク ●●●●●●  
香り ●●●●●●

## スマトラ マンデリン

産地：インドネシア 規格：G-1  
芳醇なコクに柔らかな苦味。  
飲んだ時に広がる深い味わいと香り。

酸味 ●●●●●●  
苦味 ●●●●●●  
甘み ●●●●●●  
コク ●●●●●●  
香り ●●●●●●

## サルバドル

産地：サルバドル 規格：パカマラ  
良質な酸味とコクがあり、  
パカマラ種で特に大粒の豆  
水洗処理に温泉を利用している。

酸味 ●●●●●●  
苦味 ●●●●●●  
甘み ●●●●●●  
コク ●●●●●●  
香り ●●●●●●

## モカ

産地：エチオピア 規格：シダモG4  
コーヒー発祥の地エチオピアより、  
甘く芳醇な香りと、なめらかな酸味。  
G4は非水洗処理で風味に優れている。

酸味 ●●●●●●  
苦味 ●●●●●●  
甘み ●●●●●●  
コク ●●●●●●  
香り ●●●●●●

## ジャバロブスター

産地：インドネシア 規格：W I B-1  
水洗処理した高級ロブスタ。  
ロブスタ独特の香りとすっきりとした強い  
苦みを有しています。

酸味 ●●●●●●  
苦味 ●●●●●●  
甘み ●●●●●●  
コク ●●●●●●  
香り ●●●●●●

## ジャバロブスター

産地：インドネシア 規格：A P-1  
非水洗処理のロブスタ。  
ロブスタ独特の香りとざらついた  
強い苦みを有しています。

酸味 ●●●●●●  
苦味 ●●●●●●  
甘み ●●●●●●  
コク ●●●●●●  
香り ●●●●●●