

Coffee Beans List

有限会社ダムソン 珈琲事業部 カフェゼロサン
 〒162-0041 東京都新宿区早稲田鶴巻町 566 大容ビル 1F
 電話 03-6666-8227 ファックス 03-6666-8228
 お問い合わせ info@cafe-03.net URL:http://www.cafe-03.net

03COFFEE Caribbean 中米・カリブ海

キューバ TL ミディアム
 クセのない軽い味わい。甘い香り。
 口当たり良く、なめらかなコク。苦みなし、酸味も弱め。

▼ **ニカラグア パカマラピーベリー シティ**
 甘味、コク、酸味のバランスが魅力。ジュシーでうまみたっぷり「パカマラピーベリー」です。「オメテペ農園」2017 入荷豆

パナマ カルメンワイニー シティ
 ほどよいワインフレーバーと果実感をともなった甘味が魅力。芳醇なコクと洗練されたきれいな後味が両立。カルメン農園「ワイニー」2017/18

新 **ニカラグア ブルボン シティロースト**
 軽やかでまろやかなコクが魅力。マイルドな中煎りニカラグアコーヒー。ナッツ系のフレーバー。オーガニック認証<MAYACERT>2019 入荷豆

ニカラグア パカマラ新豆・近日登場
 →「2019 新豆」で7月中旬頃～から販売開始予定

アイス&カフェオレ 通常のドリップはもちろんのこと、アイスコーヒー&カフェオレでもおたのしみいただけるコーヒー豆です。

03COFFEE South America 南米

ブラジル 手摘み完熟豆 シティ
 豊富な甘味とチョコレートフレーバー。芳醇なコクとクリアな後味の良さを両立。ブラジルセラードの逸品。

新 **ブラジル スウィートイエロー シティ**
 ナッツ系の甘いフレーバー。豊富な甘味を持ち、穏やかなやさしい味わいが魅力。口当たりのよいブラジル

ブラジル ブルボンピーベリー フルシティ
 高カカオチョコのようなフレーバー、芳醇なコクが魅力。マイルドな苦みと甘味が拮抗。「ブルボンピーベリー」2017/18

アイス&カフェオレ **ブラジル フレンチ**
 ビターチョコのフレーバーで濃厚な飲み口のブラジルコーヒー。カフェオレ、アイスコーヒーにも最適な深煎りブラジル。

アイス&カフェオレ **コロンビア ポパヤンスプレモ フルシティ (+)**
 「ハイ」とは異なり、やさしい苦みと甘味、深いコクに包まれる。一杯に深い充足感が欲しい時におすすめ。→少しだけ深煎りに変更

コロンビア ポパヤンスプレモ ハイ
 甘い香りともろやかな味わい。やや軽めのテイスト。口当たりの良い飲み飽きない。常飲コーヒーにもおすすめ。

▼ **コロンビア トロピカルスウィート シティ**
 果実感をともなった、重層的で豊富な甘味&コク。フルティでうまみたっぷりのコロンビア「ティピカ・ナチュラル」2018 入荷豆

ボリビア コパカバーナ シティ
 まろやかでうまみたっぷり、甘味とコクに優れる。香ばしいアーモンドを思わせるナッツ系のフレーバー。ティピカ種・ウォッシュド 2018 新豆

ペルー ブルーコンドル シティ
 うまみ・コクに優れ、複雑で広がりのある味わいが魅力。豊富な甘味と酸味のバランスが絶妙。8名の生産者に限定したロット。

▼ 在庫少量 新 2019年3月以降【新発売・新入荷】

■焙煎度■
 浅煎り←ミディアム・ハイ・シティ・フルシティ・フレンチ→深煎り

03COFFEE Africa アフリカ

アイス&カフェオレ **ケニア マサイ フレンチ 新**
 ケニアならではの力強いフレーバー、濃厚なコク甘味もたっぷり。甘酸っぱさを感じるほどよい酸味。→「2019 入荷豆」に切り替え

アイス&カフェオレ **タンザニア キゴマ AA フルシティ (+)**
 やさしい苦みと豊富な甘味、コク。アイス、カフェオレにも相性がよい。タンザニア西部キゴマ地区から。

タンザニア キゴマ AA シティロースト
 豊富な甘味よ広がるうまみ、コク。口当たりのよいやさしい酸味。北部タンザニアとはひと味違った芳醇な香り

エチオピア GOTITI ナチュラル ハイロースト
 香り高くフルティ、濃厚でジュシー、重層的で豊富な甘味とコク。ゲデブ地区「GOTITI」ナチュラル。UTZ、JAS 認証 2017/18

新 **エチオピア イルガチェフェ ハイロースト**
 「上質な香り、豊富な甘味&コク」が魅力のイルガチェフェ・ウォッシュド。ティーフレーバー&フルティでマイルド。「アリーチャ」2019 入荷豆

ルワンダ アバトウンジ フルシティ
 12 回目の入荷「アバトウンジ農園」2019 年 1 月入荷豆
 質の高い酸味をベースにしなが、豊富な甘味とコクが広がります。

ルワンダ フギナナチュラル シティロースト
 ほどよいワインフレーバーと豊富な甘味が魅力のルワンダ「ナチュラル」口当たりよくマイルドなうまみが広がります。2019 年 1 月入荷豆

新 **マラウイ ウシンギニ AAA シティロースト**
 上質な酸味と自然な甘味が魅力。ジュシーでうまみたっぷり。酸味系のコーヒーですがしっかりめのコクを持つ。2019 年 3 月入荷豆

03COFFEE Asia Oceania アジア・オセアニア

マンデリン アチェガルダ シティ
 香ばしく芳醇なマンデリンフレーバー。豊富な甘味とコク、酸味を活かした、うまみたっぷり「中煎り」マンデリン。再入荷

アイス&カフェオレ **マンデリン アチェガルダ フレンチ**
 濃厚な苦み、甘い芳醇な香りを活かした「深煎り」マンデリン。ビターチョコ&スパイシーな香味が立ち上がります。再入荷

パプアニューギニア プローサ フルシティ
 パプアニューギニア・山岳有機農業組合「プローサ」オーストラリア有機認証 (N A S A A) 2018 入荷豆

新 **スラウェシ島 トラジャサパン フルシティ**
 苦み・甘味・酸味のバランスが絶妙、重層的で豊富なコクが広がり、余韻をたのしめるトラジャコーヒーの逸品。インドネシア・スラウェシ島サパン地域

新 **マンデリン スマトラタイガー フルシティ**
 豊富なおまみ、重層的に広がるマンデリンフレーバー。やさしく包み込むような苦み、広がる自然な甘味・コク。2019 年 3 月入荷豆

カフェインレス **ブラジル カフェインレス (デカフェ)**
 液体二酸化炭素抽出法でカフェインを除去。カフェインの残留率 0.1%
 ブラジルの風味を楽しめるカフェインレスコーヒー (デカフェ)

受注焙煎 200g から **コロンビア カフェインレス (デカフェ)**
 液体二酸化炭素抽出法でカフェインを除去。カフェインの残留率 0.1%
 コロンビアの風味を楽しめるカフェインレスコーヒー (デカフェ)

マンデリン カフェインレス (デカフェ)
 液体二酸化炭素抽出法でカフェインを除去。カフェインの残留率 0.1%
 マンデリンの風味を楽しめるカフェインレスコーヒー (デカフェ)
 焙煎度は 中煎り (シティ)

■豆の状態 ■
 「豆のまま」ミルをお持ちの方
 「中挽き」ペーパーフィルター (カリタ・ハリオ) 等
 「中細挽き」ペーパーフィルター (メリタ) サイフォン等
 「細挽き」エスプレッソ等
 「粗挽き」コーヒープレス・パーコレータ等

2019 年 7 月 18 日現在の生豆在庫一覧です。どの銘柄も 100 g よりご注文いただけます。
 (生豆 約 20-30 種類くらい)