

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 大谷ビル 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 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 フルシティ

まろやかな苦みと豊富な甘味、上質なコクと飲み口の良さが魅力。
マイルドな飲み口のうまみたっぷり「ニカラグア」パカマラ 2019

パナマ ハートマン フルシティ

豊富な甘味とコクが魅力。おだやかな飲み口のなかに芳醇なうまみ
が広がる。中深煎りパナマ「カツラ」ウオッシュド 2019 入荷

新 パナマ カツアイ ナチュラル フルシティ

ほろ苦ワイニー。芳醇なコクに特徴があります。余韻もおたのしみ
ください。ドーニャ・リンダ農園「カツアイ種」ナチュラル 2018/19

新 グアテマラ ブルボンワイニー シティ

ほどよいワインフレーバー。まろやかでうまみたっぷりの「ブル
ボンワイニー」2019 入荷豆「ウイツマティグ農園」ナチュラル

03COFFEE South America 南米

ブラジル 手摘み完熟豆 シティ

ブルボン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 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」2019/20

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

甘い香りとまろやかな味わい。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。

新 エクアドル ピチンチャティピカ シティ

きれいな酸味と甘味が魅力。すっきり軽やかな飲み口
ピチンチャ北西部アルチザンコーヒー組合 12 名の生産者。

新 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。2019/20

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。
口当たりのよいブラジルコーヒー。ダレインフォレスト認証・2019/20

- 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

03COFFEE Africa アフリカ

アイス& カフェオレ ケニア マサイ フレンチ

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

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。2019 入荷豆

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 2019 入荷豆

エチオピア GOTITI ナチュラル ハイロースト

香り高くフルーティ、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 2018/19

エチオピア イルガチェフェ ハイロースト

「豊富な甘味&コク」が魅力のイルガチェフェ・ウオッシュド「ベレカ」
紅茶を思わせるティーフレーバー、フルーティでマイルドな酸味。2019

エチオピア ゲイシャジャスミン ハイロースト

グジ地区「ゲレナ農園」ジャスミン&フローラル、フルーティ
軽やかな風味のエチオピア「ゲイシャ・ナチュラル」2018/19

新 ルワンダ アバトウンジ シティ

13 回目の入荷「アバトウンジ農園」今回は「中煎り」です。
まろやかな酸味と滋味あふれる自然な甘味。軽やかすっきりめ。

新 ルワンダ ブルボンピーベリー フルシティ

豊富な甘味と質の高い酸味が見事に調和。2020 年入荷豆
複雑&チョコレート系の香味。カレンゲラ・カブガの零細農家

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 Asia Oceania アジア・オセアニア

アイス& カフェオレ ゴールデンマンデリン フレンチ

アチェ & ベラスタギ地区。濃厚な苦みと甘味のバランスがよい。
やや軽やかマイルドな苦みの「深煎り」マンデリン。2019 入荷豆

新 マンデリン スマトラタイガー フレンチ

重厚な苦みとまろやかな甘味。アーシーなマンデリンフレーバー。
濃厚でなめらかなコク、重厚なボディと長く広がる余韻。

アイス& カフェオレ マンデリン アチェ フレンチ (深煎り) 新

マンデリンならではの濃厚な苦み、重厚な苦みを活かした「深煎り」
のマンデリン。スマトラ島アチェ地域「ジャンボガヨ」2019
「ディープグリーン」→3/23~「ジャンボガヨ」に切り替え

新 マンデリン アチェ シティ (中煎り)

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。スマトラ島アチェ地域「ジャンボガヨ」2019
「ディープグリーン」→3/23~「ジャンボガヨ」に切り替え

~~パプアニューギニア プロサ フルシティ~~

▼在庫少量 新 2019 年 11 月以降【新発売・新入荷】

カフェインレス コーヒー 完全受注焙煎 200g から 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)

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)

■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

2020 年 3 月 23 日現在の生豆在庫一覧です。どの銘柄も 100g よりご注文いただけます。
(生豆 約 20-30 種類くらい)