

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

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

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。ドーナ・リンダ農園「カツアイ種」ナチュラル 2018/19

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

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
 の良さを両立。ブラジルセラードの逸品。

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。→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。

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

▼在庫少量 新 2020 年 1 月以降【新発売・新入荷】

■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。

6/29 受注分をもって品切れ→「新豆」は 7 月に入荷見込み

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、濃厚でジューシー、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

華やかなフレーバー、フルーティでマイルドな酸味。豊富な甘味とコク
 が魅力のイルガチェフェ・ウオッシュド。「ベレカ」完売のため

6 月 12 日受注分より「ミリアム 2018/19」に切替え

▼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

→「新豆」は 7 月に入荷見込み

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。

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-カバガの零細農家

03COFFEE Asia Oceania アジア・オセアニア

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

アイス&カフェオレ 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。新

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「ディーブグリーン」2020

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「ディーブグリーン」2020

新 東ティモール マウベシ フルシティ

ほどよい苦みと滋味あふれる甘味、コクが魅力。余韻もおたのしみ
 いただけます。マウベシ「ロビボ集落」JAS 認証・2020 年入荷豆

カフェインレス ブラジル カフェインレス (デカフェ)

スイスウォータープロセス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)

完全受注焙煎 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)

200g から 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 7 月 1 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)