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 556 S K ビル 1 F 電話 03-6666-8227 ファックス 03-6666-8228 お問い合わせ info@cafe-03.net URL:https://cafe-o3.net

03COFFEE Caribbean 中米・カリブ海

ルブランシ **ハイチ** マールブランシュ ハイロースト 気品のある豊かな香り、まろやかなうまみ、ほどよい酸味が魅力。 軽やかで、すっきりめですが、上質で豊かなコクも。ティピカ種

新パナマ グランデルバル ティピカ ハイロースト まろやかでうまみたっぷりパナマ・ティピカ。甘味・コク・香りに優れる グラン・デル・バル「ティピカ ウォッシュド」2024/25 クロップ

パナマ ブラックワイニー フルシティ ブラックティー&ワイニー。ビターでフルーティ。渋みと苦み、芳醇なコク とほどよい酸味。長く広がる余韻。ハートマン農園・2022/23

グアテマラ ブルボン シティ 上質な香り、豊富な甘味、ほどよい酸味。 奥深く複雑な香味が広がる ラ・クプラ農園ブルボン種フルウオッシュド・2023/24

新ホンジュラス マルデンロペス フルシティ カカオニブのような香りと苦み、麦ポン菓子のようなフレーバーを持つ、 中深煎りホンジュラス。重厚なボディ、じんわりビター、長く広がる余韻。 ニカラグア カツーラハニー フルシティ ほろ苦ハニー。滋味あふれる豊富な甘味と酸味がじんわり広がる。 カツーラ種ハニープロセス。モンテクリスト農園 2023/24

新二カラグア パカマラ フルシティ まろやかな苦みと豊富な甘味。深く芳醇なコク、ほどよい酸味感。 チョコレート & 複雑系。 うまみたっぷり「パカマラ」再入荷

新コスタリカ エレ農園ハニー フルシティ 濃厚な苦みと芳醇なコク、甘味が魅力のコーヒーです。 中深煎り「レッドカツアイ」ハニープロセス 2023/24

O3COFFEE South America 南

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。→11月中旬頃「2054/26」 切替え

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。「2024/25」

新ブラジル イエローブルボンナチュラル フルシティ ほろ苦、アーモンドチョコレート。 芳醇なコク、うまみあふれる 中深煎り「ブラジル」ナチュラル。「Mantiqueira 2024/25」

アイス& ブラジル フレンチ 新 カフェオレ まろやかな苦み、芳醇な甘味・コクが魅力の深煎りブラジル。 Cafe Saudade 2024/25」

アイス& 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。 カフェオレ 単一品種では出せない複雑な広がりのある味わい。「2024/25」

新コロンビア 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。「2024」 コパカバーナ農園「ティピカ」ウォッシュド。バイオラティーナ有機認証

コロンビア ピンクブルボン ハイローストスウィート&フルーティ。豊富な甘味と上質な酸味に満たされる。 グラナダ農園「ピンクブルボン」ウォッシュド・2023/24

新コロンビア バレルエイジド 【ウイスキー】シティ まるでウイスキーみたいな甘く、香ばしい香り、芳醇なコク。穀物由来の独特な 風味に、樽の香りが上手くかけ合わさったコロンビア「バレルエイジド」コーヒ

2025 New Remix **「秋日和** | 9/17 販売開始

Africa | アフリカ o₃COFFEE

アイス& ケニア マサイ フレンチ新 カフェオレ 甘酸っぱさを感じるほどよい酸味。「2024/25」

ケニア AA FAQ フルシティ 力強いフレーバーでジューシー。上質な甘味と酸味が広がる、中深煎り「ケニア」複雑系&果実感。→11月上旬頃「2024/25」に切り替え

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・ウォッシュドフローラル&ティーフレーバー。10/15~「2024/25」切り替え

新エチオピア ナチュラル ハイロースト フローラル&ベリー、フルーティ。華やかなフレーバーと豊富な甘味 &魅惑の酸味がじんわり広がります。「チェルベサ 2024/25」

エチオピア アナエロビックナチュラル ハイほどよくワイニー&フルーティ。豊富な甘味&コクが魅力。しっかりめのコクを持つ。「グジ」アナエロビックナチュラル。「2023/24」

新エチオピア シダモナチュラル フルシティ 濃厚な苦みと甘味、重層的に広がるまろやかなコク、ほどよい酸味。 深煎りエチオピア「シダモ」ナチュラル。「Hamesho Kebena WS」

ルワンダ アバトゥンジ フルシティ 質の高い酸味をベースにしながら、滋味あふれる自然な甘味とコクが 広がります。17 回目入荷。「2022/23」

新タンザニア キリマンジャロ A A シティ 濃厚なコクのある「酸味と甘味」が魅力の、中煎りタンザニア「キリ マンジャロ」「2024/25」

o3COFFEE Asia Oceania アジア・オセアニア

アイス& マンデリン アチェ フレンチ (深煎り)新 カフェオレ 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。9/1~「ACHE TRENGGILING」2024/25

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。9/1~「ACHE TRENGGILING」2024/25

新マンデリン ガヨ フルシティ ほどよい苦みとまったりとしたコク、適度な酸味感。アーシーで力強いマンデリンフレーバー。→10/4「Gayo Pondok Baru 2024/25」

新インド モンスーンバラナール フルシティモンスーンコーヒーならではの重厚で濃厚な苦み、長く広がる余韻。とろりとした質感、濃厚でなめらかなコク。「2024/25」

新パプアニューギニア オカパ フルシティ 適度な苦みと豊富な甘味がバランス良く調和。うまみたっぷり、しっかり ボディ、強い香味で複雑系。「2024/25」

新パプアニューギニア トロピカルナチュラル フルシティ 適度な苦みと豊富な甘味を持ち、芳醇で多彩なナチュラルフレーバーが 広がる、パプアニューギニア「ナチュラル」「2024/25」

新イエメン バニーマタル ナチュラル フルシティ ほろ苦ワイニー&スパイシー。芳醇なコクと甘味、酸味に魅了される。 複雑な味わいを持つ「イエメンモカ」カフェゼロサンとしては 2009 年以来

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。 10/08より「ハヒマウ集落 2024/25」に切り替え

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 広がる余韻をたのしめる深煎りマンデリン。「2024/25」

カフェイン ブラジル カフェインレス シティ(中煎り) よろやかなうまみ、適度なコク。アーモンド&ミルクチョコレート。 コーヒー Brazil Florata No2 /Natural/Mountain Water process 2023/24 完全

エチオピア ナチュラル カフェインレス(中煎り) 「グジG2ナチュラル」マウンテンウォーターブロセス。 「豊富な甘みと芳醇なコク」に魅了されます。「2023/24」

マンデリンーカフェインレス(中深煎り)

メキシコ カフェインレス(中煎り) Mexico "Honey Chiapas" HG EP /washed/99.9%Decaf. 透明感のあるブラックティーに ハチミツを加えたような優しい甘味とすっきりとした後味のスペシャルティデカフェ。

受注焙煎 200g から