

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 SK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:https://cafe-03.net

03COFFEE Caribbean 中米・カリブ海

パナマ グランデルバル ティピカ ハイロースト
まる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

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・クブラ農園ブルボン種フルウォッシュド・2024/25 レイトハーベスト

新エルサルバドル ブルボンナチュラル シティ
豊富な甘味とほどよい酸味。芳醇なコクに満たされる。
中煎り「ブルボン」ナチュラル。シベリア農園 2024/25

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、麦ボ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。

新ニカラグア カツラハニー 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。
カツラ種ハニープロセス。「2024/25」

ニカラグア パカマラ フルシティ
まる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 カツアイワイニー フルシティ
ほろ苦ワイニー。芳醇なコクと甘味、ほどよい酸味が広がる。
中深煎り「レッドカツアイ」ナチュラル。エレ農園 2024/25

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。「2025/26」

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。「2025/26」

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 2025/26」

アイス&カフェオレ ブラジル フレンチ **新**
まるやかな苦み、芳醇な甘味・コクが魅力の深煎りブラジル。
「Cafe Saudade 2025/26」

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。
単一品種では出せない複雑な広がりのある味わい。「2024/25」

コロンビア ポパヤンスプレモ ハイ
甘い香りとまるやかな味わい。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
まるやかでうまみたっぷり。甘味とコクに優れる。「2025」
コパカバーナ農園「ティピカ」ウォッシュド。バイオラティナーナ有機認証

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」コーヒー。

~~コロンビア パルメラ農園ナチュラル フルシティ~~

新コロンビア 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・2024/25

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。「2024/25」

新ケニア AA FAQ フルシティ
力強いフレーバーでジュシー。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。「2024/25」

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。4/21~「Gedeb Banko GutitiWS 2024/25」

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。「アリーチャ WS 2024/25」

新エチオピア 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。
しっとりめのコクを持つ。「2024/25」

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、重層的に広がるまるやかなコク、ほどよい酸味。
深煎りエチオピア「シダモ」ナチュラル。「2024/25」

新タンザニア キリマンジャロ AA 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」5/1~「AA トップ 2024/25」に切り替え

新ルワンダ アバトウンジ 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。おなじみ「アバトウンジ」新豆で再入荷。

03COFFEE Asia Oceania アジア・オセアニア

アイス&カフェオレ マンデリン アचे 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。「ジャンボガヨ」

新マンデリン アचे 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。「ジャンボガヨ」

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&ココア、
力強いマンデリンフレーバー。5/6~「Sumatra Red Moon2025」

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、濃厚でめめらかなコク。「2024/25」

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」

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」2024/25」

新東ティモール レテフォホ フルシティ
まるやかな苦みと豊富な甘味、芳醇なコク。ナッツ&アーシー。
レテフォホ村【ドウホホ集落】JAS 認証 有機栽培「2025」

~~マンデリン スマトラタイガ フレンチ~~
5月下旬~6月頃、再入荷見込み

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

完全受注焙煎 エチオピア ナチュラル カフェインレス (中煎り)
「ゲジG 2 ナチュラル」マウンテンウォータープロセス。
「豊富な甘みと芳醇なコク」に魅了されます。「2023/24」

200gから マンデリン カフェインレス (中深煎り) **新**
「MandhelingG1Lington」マウンテンウォータープロセス。「2024/25」
香ばしく芳醇なマンデリンフレーバー。濃厚なコクを持つマンデリン。

2026 New Remix 「春の祭典」 2/2 販売開始

2026 New Remix 「夏の大三角」 5月中旬頃~

2026年5月6日現在の生豆在庫一覧です。ブレンド&カフェインレスを除き 100gよりご注文いただけます。
(生豆 約30種類くらい)