

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 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

o3COFFEE Caribbean 中米・カリブ海

新メキシコ サンクリストバル ハイロースト
やさしい甘味とまろやかな酸味が魅力。適度なコクを持ちながらも、
軽やかな味わいのメキシコ「ウォッシュド」2025/26

新グアテマラ 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ります。
ラ・クブラ農園ブルボン種フルウォッシュド・2025/26

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。
ほどよくワイニー。中煎り「ブルボン」ナチュラル 「2025/26」

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。

ニカラグア カッターハニー 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。
カッター種ハニープロセス。「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

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

新ハイチ 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。
ナッティなハイチのうまみが魅力。「CMIA」2025/26

o3COFFEE 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」

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」

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。→近日「P B 2025/26」に切り替え

アイス&カフェオレ ブラジル フレンチ
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 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**新**
「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。Cauca Supremo2025

コロンビア ポパヤンスプレモ ハイ**新**
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。

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。「2025」
コパカバーナ農園「ティピカ」ウォッシュド。パイオラティーナ有機認証

新コロンビア バレレイジド【ラム】シティ
まるでラム酒みたいな甘い香りが特徴のバレレイジド【ラム】コーヒー。
ほろ苦で、ラムの甘みとともに、芳醇なコクが広がります。

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。
ゲラナダ農園「ピンクブルボン」ウォッシュド・2024/25

o3COFFEE 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。「2025/26」

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」

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。「Gedeb Banko GutitiWS 2024/25」

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」

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。10/23〜「2025/26」に切り替え

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。「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」→10/10〜「AA トップ 2025/26」に切り替え

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。

ジンバブエ クレイクバレー フルシティ
穏やかな苦みと豊富な甘味。うまみたっぷり「ジンバブエ」
2025年9月に完売になった「ジンバブエ」が新豆で再入荷。

o3COFFEE Asia Oceania アジア・オセアニア

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を活かした「深煎り」マンデリン。
豊富な甘味と重厚なコクが魅力。「ACHE TRENGGILING」2025/26 で再発売

マンデリン アチェ シティ (中煎り)**新**
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。
「ACHE TRENGGILING」2025/26 で再発売。

新マンデリン ガヨ フルシティ
ほどよい苦みとまとまりとしたコク、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。「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、濃厚でなめらかなコク。「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

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

東ティモール レテフォホ フルシティ
まろ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」

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。再入荷

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。
Brazil Florata No2 / Natural / Mountain Water process 2024/25 **再入荷**

完全受注増煎 エチオピア ナチュラル カフェインレス (中煎り)
「ゲジG2 ナチュラル」マウンテンウォータープロセス。
200gから 「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 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 **「秋日和」** 9/12 販売開始

2026年10月23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)