

●メインのブレンド

ジャーマン・ロースト

ぼえむの代名詞であるこのブレンドは、香り・甘み・酸味のバランスがよく澄んだ味わいです。

焙煎 【中煎り】

苦味 酸味

甘味 コク

フレンチ・ロースト

すっきりとした苦味をコーヒーの甘みが包み込みます。カフェインが少なくミルクとの相性も抜群。アイスコーヒーにもおすすめです。

焙煎 【深煎り】

苦味 酸味

甘味 コク

アメリカン・ロースト

浅煎りのアメリカンは、軽い口当たりで豊かな香りと、さわやかな酸味が楽しめます。

焙煎 【浅煎り】

苦味 酸味

甘味 コク

●軽やかなみこち

モカ

コーヒーの原産地帯、エチオピア高原よりちよつとフルーティーで独特の香りを楽しめます。焙煎でその印象的な甘さをじっくり引き出します。

焙煎 【浅煎り】

苦味 酸味

甘味 コク

ブラジル・ボンフィーノ

爽やかでクリアな味わい。ブラジルでは珍しい、ウォッシュドタイプ。セラードという乾燥地帯を30年かけて開拓した、日本人生産者によるコーヒーです。

焙煎 【浅煎り】

苦味 酸味

甘味 コク

モカ・マタリ

独特の果実味のあるモカフレーバーが根強い人気。アラビカ種の原種である在来品種の特徴ある味わい、伝統的な非水洗式ナチュラル製法で精製されたイエメン産バニ・バタール地域のコーヒー。香りを楽しめる浅煎りです。

焙煎 【浅煎り】

苦味 酸味

甘味 コク

●バランスよくマイルド

キリマンジャロ

赤道直下でありながら、白く輝く雪冠は、その名の通り輝ける山(キリマンジャロ)甘みと香りを楽しめる中煎りで仕上げました。

焙煎 【中煎り】

苦味 酸味

甘味 コク

ハイランド・ブレンド

焙煎を少し控えめの浅煎りに。ネパールやグアテマラなどの高地産スペシャルティコーヒーをベースに澄み切ったクリアな味わいを!

焙煎 【中煎り】

苦味 酸味

甘味 コク

ダビンチ

高地産の良質な原料を少し焙煎を深めて、甘みと華やかな香りのブレンド。イタリア料理店のエスプレッソでも好評です。

焙煎 【中深煎り】

苦味 酸味

甘味 コク

●苦みと甘みと香ばしさ

マンデリン

インドネシアのスマトラ島産。野性的な風味、深遠なコクと甘み、魅力的な味が楽しめます。

焙煎 【中深煎り】

苦味 酸味

甘味 コク

ブラジル・フレンチ

さわやかな苦味を楽しめるように、深煎りで仕上げたブラジル。味は、あっさりしてますが、コクと甘味が後口に広がります。

焙煎 【深煎り】

苦味 酸味

甘味 コク

ブラジル・サウダージ

焙煎度合の違う、コンティニ農園のブラジル同士をブレンドし、ブラジルの甘み、香りを最大限に引き出しました。

焙煎 【極深煎り】

苦味 酸味

甘味 コク