

まる味屋珈琲店 焙煎豆リスト

2024.10.~

珈琲名	産地	100グラム 税込単価	特徴	焙煎度	酸	苦	コク	あっさり	香
スペシャル ブレンド	オリジナル	¥650	バランスの良い酸味と苦味 まる味屋の看板商品	2	○	○	○	○	○
モカ ブレンド	オリジナル	¥680	モカ独特の甘酸っぱい香気を最大限に引き出しています	2	○	△	○	◎	○
カリビアン ブレンド	オリジナル	¥820	さわやかで軽快、マイルドなコーヒー	2	△	△	△	◎	○
モカチーノ ブレンド	オリジナル	¥700	香ばしさの中にも さっぱりした甘味を表現	3	○	○	◎	◎	○
アメリカン ブレンド	オリジナル	¥650	酸味・苦味が少なくサッパリした飲みやすい珈琲	2	△	○	△	◎	○
ジャーマン ブレンド	オリジナル	¥680	程良い苦味とコク しっかりした味 創業者ブレンド	3.5	○	○	◎	△	◎
スメルスイート ブレンド	オリジナル	¥680	極浅煎りの白い豆 独特の味と香 ハンドドリップ限定	0.5				◎	
ブレンド 1989	オリジナル	¥700	浅煎りでは物足りない方へおすすめ	3	○	○	○	◎	○
ハイ ブレンド	オリジナル	¥650	コーヒーメーカー向き えぐ味の出にくい仕上がりがです	3.5	○	○	○	○	○
日香 (ひのかおり)	オリジナル	¥700	カフェオレ好適品 濃い味をお求めならばストレートも可	4	△	◎	◎	△	◎
月香 (つきのかおり)	オリジナル	¥700	緑茶のイメージ ブラックで飲むのが大前提	1	○	△	△	◎	○
天香 (そらのかおり)	オリジナル	¥700	広がる香り、さわやかな味わい。焼き菓子との相性抜群	3.5	△	◎	○	○	◎
ブレンド ショコラータ	オリジナル	¥750	深い焙煎の苦味の中に甘味を感じればコーヒー通	4.5	△	◎	◎		◎
フレンチ ロースト	オリジナル	¥700	生クリームやチョコソース等 甘味の強いアレンジ向き	4	△	◎	◎		◎
イタリアン ロースト	オリジナル	¥700	当店一番の深い焙煎 エスプレッソをお好みの方向け	5	△	◎	◎		◎
アイスコーヒー用	オリジナル	¥700	濃く抽出して、氷で割ってください	5	△	◎	◎		○
ア・デイ	オリジナル	¥750	苦深いコク、花のような香り	4	○	◎	◎	△	◎
サンチュアリオ ブレンド	オリジナル	¥750	新しい精製方法で、フルーティな香りと酸味	3.5	○	○	◎	△	○
イルガチフェ	エチオピア	¥750	コクと上品な酸味 エチオピアモカがお好みの方に おすすめ◆有機栽培	3	◎	○	◎	○	○
マタリ アールマカ	イエメン	¥800	生豆を数年ねかせ 穏やかな甘い酸味を醸し出す	2	○	△	△	○	◎
キアンディニ AA	ケニア	¥750	アフリカ育ちならではの…威力のある酸味	3	◎	△	◎	△	○
キリマンジャロ AA	タンザニア	¥700	強く比類の無い酸味と深い味わい	3	◎	○	◎	△	○
エーデルワイス	タンザニア	¥750	ケニア・タンザニア国境の秘境の農園 深く濃い美味	4	○	◎	◎	△	◎
インド モンスーン	インド	¥680	独特の香ばしさを ぜひご賞味ください	1.5	△	○	△	◎	○
ジャワ ロブスター No.1	インドネシア	¥650	この独特の香は しばらく忘れられないでしょう	3	△	○	△	○	○
スマトラ マンデリン	インドネシア	¥700	力強く 野性的な香りと苦さ	3	○	◎	○	△	○
スラウェシ アラビカ	インドネシア	¥750	インドネシアを代表する風味にファン多し	3	○	○	○	△	○
バリ 神山 (しんざん)	インドネシア	¥770	幻の逸品！ 酸味の低い味を好まれる方向き	3	△	○	○	◎	○
バリ 神山 デ・カフェ	インドネシア	¥790	99.9%カフェインレス。香ばしさと甘さ。	3.5	△	○	○	◎	○
マウント・ル・リック	東ティモール	¥700	「聖なる山」さわやかな酸味 すきとおった味 フェアトレード	3	○	○	○	◎	◎
サンタ・カタリーナ	メキシコ	¥700	ほどよい酸味と苦みで 飲みやすいです	3	△	◎	○	○	○
二人のソングレロ	メキシコ	¥700	上品な香気と軽い苦味 ストレートでもどうぞ	4	△	◎	◎	○	○
グアテマラ SHB	グアテマラ	¥680	重すぎないコクと さっぱりした酸味	3	◎	○	○	◎	○
クリスタリーナ	グアテマラ	¥700	中米産コーヒーならではの旨い酸味に 固定ファン急増	3	◎	○	○	◎	○
フローレンシア	グアテマラ	¥720	深い苦味、旨いコク、甘い香りの3拍子	4.5	○	◎	◎	△	○
カンデリージャ・ハニー	コスタリカ	¥720	果肉の甘味を豆に残す“ハニー製法”で後味スッキリ！	4.5	△	○	◎	○	○
クリスタル マウンテン	キューバ	¥850	まろやかで飲みやすい味	2	○	△	△	◎	○
カリブの女王	プエルトリコ	¥1,800	ブルーマウンテンに似てバランスの良い最高級のコーヒー	2	○	○	○	◎	○
ハイランド・クイーン	ドミニカ	¥700	薫り高いコーヒーをお求めの方に 一度お試しください	3	○	○	○	○	◎
コロンビア クリスタバルSP	コロンビア	¥680	口当たりの柔らかさを重視する方向き	3	◎	○	○	○	○
エメラルド マウンテン	コロンビア	¥850	フルボディの赤ワインにも似た、ずしん！とくる酸味	3	◎	○	○	○	◎
グレート マウンテン	エクアドル	¥720	ソフトな口当たりと、気品あふれる風味	2	○	○	△	◎	◎
フクダ・トミオ(ハイロースト)	ブラジル	¥680	まろやかなコクが大人気！	3.5	△	◎	◎	○	○
フクダ・トミオ(シティロースト)	ブラジル	¥680	苦味の向こう側にある甘さを味わってください	4	△	◎	◎	△	◎
サントス S-20	ブラジル	¥680	ごく浅く焙煎して マイルドさを強調	2	△	△	△	◎	○
オーガニック・ブラジル	ブラジル	¥700	上品な口あたり！ ブラック派におすすめです	2	△	△	△	◎	○
桜ブルボン	ブラジル	¥750	ピンクブルボン種という希少豆 さわやかな味	3	△	◎	◎	○	○

\* 数量限定豆

ブルーマウンテンブレンド	オリジナル	¥1,950	お待たせしました 香高く、バランスのとれた珈琲	2	△	△	△	◎	◎
ブルーマウンテンNO1	ジャマイカ	¥2,900	バランスが良く、香ゆたか、珈琲の最高峰	2	○	○	○	◎	◎
くだもの市場 ライトロースト	ブラジル	¥750	フルーティーでさわやかな酸味と香	2.5	○	○	○	◎	◎
くだもの市場 ダークロースト	ブラジル	¥750	深い香りの中にフルーツを感じる。きれいな苦みとコク	4	○	◎	◎	△	◎
アベベ農園 ライト	エチオピア	¥800	フルーティなさわやかな風味	2.5	○	○	○	◎	◎
アベベ農園 ダーク	エチオピア	¥800	苦みとコク フルーティ感	4	△	◎	◎	△	◎

※焙煎度4以上の豆は、低温抽出(80度前後)をおすすめします

※原料の収穫量・品質・為替等の変化によっては、予告無く取扱を休止する場合がございます ご了承ください