

まる味屋珈琲リスト

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	¥490	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	¥520	モカ独特の甘酸っぱい香味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	¥690	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	¥580	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	¥490	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	¥530	程良い苦味とコク ドイツ風焙煎のしっかりした味	3.5	○	○	◎	△	◎
スメルスイート ブレンド	オリジナル	¥520	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	¥550	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	¥490	コーヒーメーカー向き えぐ味の出にくい仕上がります	3.5	○	○	○	○	○
日香 (ひのかおり)	オリジナル	¥550	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	¥550	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	¥550	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	¥580	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	¥520	生クリームやチョコソース等 甘味の強いアレンジに耐えます	4	△	◎	◎		◎
イタリアン ロースト	オリジナル	¥520	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	¥490	濃く抽出して、氷で割ってください	5	△	◎	◎		○
イルガチエフェ	エチオピア	¥600	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	◎	○	◎	○	○
キアンディニ AA	ケニア	¥540	「マサイ」改め アフリカ育ちならではの…威力のある酸味	3	◎	△	◎	△	○
マタリ アールマカ	イエメン	¥690	生豆を数年ねかせ 穏やかな甘い酸味を醸し出す	2	○	△	△	○	◎
キリマンジャロ AA	タンザニア	¥520	強く比類の無い酸味と深い味わいは 男性向き	3	◎	○	◎	△	○
インド モンスーン	インド	¥520	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	¥480	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	¥520	力強く 野性的な香りと苦さ 解る人は解るコーヒー	3	○	◎	○	△	○
スラウェシ アラビカ	インドネシア	¥600	「トラジャ」改め インドネシアを代表する風味にファン多し	3	○	○	○	△	○
パリ 神山 (しんざん)	インドネシア	¥650	幻の逸品！ 酸味の低い味を好まれる方向き	3	△	○	○	◎	○
ハワイ・オアフ	オアフ島	¥1,550	バランスのとれたコクと苦味(数量限定商品)	3.5	○	◎	◎	○	○
ハワイ・マウイ モカ	マウイ島	¥1,650	世界的に数少ないモカ種特有の酸味を引き出すよう焙煎しました	3	◎	○	◎	○	○
マウント・ル・リック	東ティモール	¥550	「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	¥550	ほどよい酸味と苦みで 飲みやすいです	3	△	◎	○	○	○
二人のソンプレロ	メキシコ	¥550	カフェオレ好適品 ストレートでもいける方はいけます	4	△	◎	◎	○	○
デ・カフェ	メキシコ	¥650	有機栽培 カフェインレス 軽い味	3.5	△	○	○	◎	○
グアテマラ SHB	グアテマラ	¥520	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	¥550	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	¥590	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	¥590	果肉の甘味を豆に残す“ハニー製法”で後味スツキリ！	4.5	△	○	◎	○	○
キューバTL	キューバ	¥700	まろやかで飲みやすい味	2	○	△	△	◎	○
カリブの女王	プエルトリコ	¥1,380	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	¥550	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	¥520	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	¥700	フルボディの赤ワインにも似た、ずしん！とくる酸味	3	◎	○	○	○	◎
サンチュアリオ	コロンビア	¥590	オールドファンが求めるコロンビアの味が再現されています	3.5	○	○	◎	△	○
グレート マウンテン	エクアドル	¥550	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	¥550	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	¥550	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	¥520	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	¥550	上品な口あたり！ ブラック派におすすめです	2	△	△	△	◎	○

*数量限定豆

ブルーマウンテンNO1	ジャマイカ	¥2,700	バランスが良く、香ゆたか、珈琲の最高峰	2	○	○	○	◎	◎
ブルーマウンテンブレンド	オリジナル	¥1,500	お待たせしました 香高く、バランスのとれた珈琲	2	△	△	△	◎	◎
エスメラルダ ゲイシャ種	パナマ	¥2,400	すっきり酸味とコク、国際オークションで当時最高価格で落札	3	○	○	◎	◎	◎

※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