

コーヒーの実



生豆



焙煎豆



生豆について

生産国を旅する中で最高の生豆を調達することが出来るようになりました。

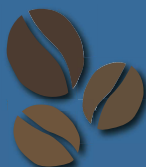
日本での品質管理はとてもデリケート。
当店は温湿度管理を徹底しています。
適切な温度と湿度で眠りについた生豆は、
焙煎される時を待っています。



焙煎豆について

焙煎は経験と感性の世界です。
長年の焙煎経験と感性を駆使して焙煎します。
浅煎りから深煎りまで味わいは様々です。

焙煎したての風味も魅力的ですが、
お持ち帰りいただいた後の
風味の様々な変化もお楽しみください。



取扱店について

当店のコーヒーをお取り扱い頂いております、
お店様の一部を掲載致します。

- ・すまコーヒー 様
- ・圭縁珈琲 様
- ・FM310CAFE 様
- ・ほかげ 様
- ・HAPPY END 様

