

蔵谷珈琲店

蔵谷珈琲店在庫表 無印:通常在庫 (現在の在庫表ですが、状況により品切れの場合があります。ご容赦ください。)

2022年5月

商品名	キャッチフレーズ	商品説明 (価格は消費税8%込み)	価格(円) 1袋 200g	注文名	在庫量
ザ ブレンド	当店一押しブレンド	すべてスペシャルティの豆をブレンド、増量用の豆は使用していません。	1,300	ブレンド	
モカ ブレンド	マイルドなコーヒーをお望みの方にお勧め!	モカをベースにブレンドした、マイルドな味をご希望の方に最適なブレンドです。	1,300	モカ ブレンド	
パナマ ゲイシャ ハニー	ゲイシャ種特有の華やかでフローレンスな香り、甘くマイルドな酸味が特徴	本商品はゲイシャ種100%にて、ハニープロセスで精選した物になります。通常、ウオッシュド又はナチュラルにて精選した物が多く、品質の向上を求め、ハニープロセスで精選した物は、技術的に難しく、その為 数量は少ないのですが、品質に優れています。価格は頑張っています。かなり安くしております。 生産地: パナマ共和国 チリキ県 ポケテ地区 アルト・キエル村 農園名: フェリエン農園(マイクロロット) 標高: 1,600~1,800m 品種: ゲイシャ種100% スクリーンサイズ: S19...9%、S18...22%、S17...39%、S16...22%、S15...8% 乾燥方法: 天日乾燥 精選方法: ハニープロセス	3,900	パナマ ゲイシャ ハニー	
パナマ ゲイシャ・オルケタ農園 マイクロロット Washed	さすがにパナマゲイシャという名前に恥じない味、非常にクリーンでありながらしっかりとおいしさがあり、さらに最初から酸味、それも酸っぱいという感じでなく、さわやかな後口で感じる酸味があります。	農園名: オルケタ農園 生産者: デービット・スウェル 生産地: チリキ州ポケテ地区 栽培品種: Geisha 標高: 1700m 収穫時期: 12月~3月 精製処理: Washed(水洗式) 9.3ヘクタールの農場(23エーカー)は、海拔1580~1700メートルの平均標高にあり、約19,543本の木があります。その高い標高と特定の地形的特徴のために、ゲイシャはこの農場の主な品種として選定。この農場は2015年に「原地」として取得され、2019/2020シーズンにこのプランテーションの新しい木から最初のゲイシャ品種の収穫を開始します。多くの農場で行ってきたように、ここで生産するさまざまなコーヒー品種を選択して取り入れました。多くの異なる気候のために、異なる農場に植えられた同様の品種は、わずかに異なるフレーバープロファイルを生じます。この戦略を農場のネットワーク全体に適用することで、非常に幅広いマイクロロットを市場に投入することができます。	3,300	パナマ ゲイシャ	
ゲイシャ G-3 ナチュラル	フローラルな甘酸っぱい香り、フルーツを思わせる風味が特徴で、柑橘系の風味安くてめちゃくちゃゲイシャ今、一押し豆です!!	生産地: エチオピア連邦民主共和国 オロミア州ボレナ県グジ地区、農園名: ゲレナ農園、標高: 1,350~1,600m 品種: ゲイシャ種、乾燥方法: 天日乾燥、精選方法: ナチュラル エチオピアのグジ地区は、高品質な豆が生産される地域として高い評価を受けており、その中で、世界的に注目、高い評価を受けているゲイシャ種のみを指定してナチュラル、グレード3で仕上げた物が本商品。完熟のチェリーのみを使用する拘りが品質を押し上げています。ゲイシャは、パナマが有名ですが、極めて高く、数量も少ないことから、ほとんど流通しておりませんが、 リーズナブルなゲイシャを楽しみたい方にお勧め です。エチオピアでは、比較的ゲイシャ種が多く残っていること、生産コストが安いことから、世界で一番安いゲイシャ種の生産国となっています	1,300	G3ゲイシャ	
ブラジル イバネマ プレミアクリュ シュガーケイン Natural	シュガーケインと名前がついているように華やかな香りとシュガーを思わせる甘味が特徴	最高品質の豆をマイクロロットとして作り上げた商品がイバネマ農園、プレミアムクリュとして商品化、販売されています。イバネマ農園全体の生産量は年間約11万袋、その中で、プレミアムクリュ約2,000袋で、全生産量の約1.8%、更にゴールドエディションは、約480袋しかなく、全体生産量の約0.4%しかない高品質商品となっています。区画によって、風味は異なりますが、本商品は品種をイエローボン種100%で仕上げ、シュガーケインと名前がついているように華やかな香りとシュガーを思わせる甘味が特徴です。 生産地: ブラジルイバネマ農園 標高: 1,157~1,300m; 収穫時期: 4月~9月; 品種: イエローボン種 スクリーンサイズ: S19...3%、S18...28%、S17...66%、S16...3% 収穫方法: セレクトティブ ハンドピック 特徴: SCAAカップ評価: 86.5点 精選方法: ナチュラル: 農園内規格 ゴールドエディション	1,900	ブラジル イバネマ	
サンフランシスコ農園	第19回2021カップ・オブ・プログレッシブセラーズ Natural部門優勝ロケット 世界標準のおいしい珈琲の味を知ることができます!	農園名: サンフランシスコ農園 生産者: アルフレッド・ジェジス・ミチオ・ナカオ 生産地: ブラジル・ミナスジェライス州・セラード地域 栽培品種: カツアイアマレロ品種 標高: 1053m 平均気温: 23°C 精製処理: Natural(非水洗式) スクリーン: SC-16/18 ハニー、カカオ、オレンジの香り、柑橘系の酸が余韻として残る。フルーツ感の強い発酵系Naturalでは無く、バランスが良い事が高い評価	1,900	ブラジル サンフランシスコ	新
シンコエストレラ農園	第19回2021カップ・オブ・プログレッシブセラーズ Washed部門優勝ロケット 世界標準のおいしい珈琲の味を知ることができます!	農園名: シンコエストレラ農園 生産者: リカルド・バルトロ 生産地: ブラジル・ミナスジェライス州・セラード地域 栽培品種: プライアーソ品種 標高: 1050m 平均気温: 23°C 精製処理: Semi-Washed(水洗式)のちに100%天日乾燥 スクリーン: SC-16/18 蜂蜜、ハニーライムの香り、ライムやハーブの味。セラーズ特有のナッツ系でなく、爽やかにクリーンが高い評価。	1,900	ブラジル シンコエストレラ	新
ブラジル サリトレ農園	第18回2020カップ・オブ・プログレッシブセラーズ Natural部門優勝ロケット	チョコレートやナッツ、蜂蜜のような香りに若干スパイシーな感じがあり、チョコレートやシロップ系のフレーバー、ボディがしっかりしています。クリーンカップ。値下げしました。お得です。	1,500	ブラジル サリトレ	僅少
ブラジル カタンドゥーバ農園	第18回2020カップ・オブ・プログレッシブセラーズ Washed部門優勝ロケット	ライチやブラックベリー、オレンジ・チョコレートの香りを感じさせ、フレーバーはオレンジのような酸味も僅かに感じられ、甘さの中にキャラメルやチョコレートのような余韻が残ります。値下げしました。お得です。	1,500	ブラジル カタンドゥーバ	僅少
ブラジル フルッタ・メルカド Natural	Anaerobic嫌気性発酵後に、Natural精製をし、独特の強い香りを出します。フルッタ・メルカドとはポルトガル語で果物市場を意味し、その言葉の如く暑い時と冷めた時の表情に様々なフルーツが顔を見せます。	農園名: ドナ・ネネン 生産者: エドワード・カンポス 生産地: ブラジル・ミナスジェライス州セラード地域 栽培品種: ムンドノーボ品種 カツアイ品種 プルボン・アマレロ品種からカップにて選定 標高: 1080 精製処理: Anaerobic嫌気性発酵後にNatural精製 スクリーン: 16/18 コーヒーが本来持つ天然酵母を活用した発酵。フルッタ・メルカドとはポルトガル語で果物市場を意味し、その言葉の如く暑い時と冷めた時の表情に様々なフルーツが顔を見せます。 ※この独特な製法は既にブラジルにて特許出願しており、商標登録申請中です。	1,500	フルッタ・メルカド	新
ブラジル カフェ・ヴィーニョ ロッソ Natural	口に含んだ瞬間、甘さが際立ち鼻腔からもワインを想わせるフレーバーが感じられる。どっしりとしたフレーバーから感じられるのは、スッキリした白やロゼよりもフルボディアの赤と表現したくなるのがカフェ・ヴィーニョの特長	農園名: フォリヤードス農園 生産者: ジョゼ・ロベルト・シルバ 生産地: ミナスジェライス州セラード地域 栽培品種: カツアイ 標高: 960m 平均気温: 18~23°C 精製処理: Natural スクリーン: SC-16/18 2007年、マルコス氏のコーヒーがワインのようなフレーバーだったのでこの名前(セラーズ・カフェ・ヴィーニョ)を付け、テスト販売したところ、リクエストが多かった豆です。誰にでも分かりやすい特長で果実の甘さがわかりやすい豆です。 口に含んだ瞬間、甘さが際立ち鼻腔からもワインを想わせるフレーバーを感じる。どっしりとしたフレーバーから感じられるのは、スッキリした白やロゼよりもフルボディアの赤と表現したくなるのがカフェ・ヴィーニョの特長です。 このコーヒーはナチュラル(自然乾燥)であり、力強いボディ感があるにも拘らず後口はクリアでウォッシュド処理されたかのように雑味が残りません。	1,500	カフェ・ヴィーニョ	新
ブラジル プルボン・ビーベリー 一番摘み	ビーベリーはフラットビーンズに比べて、甘味が顕著に感じられ、その分ボディ感は柔らかくなります。カカオフレーバーを中心にキャラメルやキャンディ又はシロップを感じます。	農園名: カタンドゥーバ農園 生産地: ミナスジェライス州 栽培品種: プルボン・アマレロ 標高: 1,000m 平均気温: 23°C 開花時期: 9月/10月 収穫時期: 7月 精製処理: Semi-Washed(水洗式) 同じ木から収穫されたビーベリーとフラットビーンズを選別し、カップングを行いました。結果は明らかにビーベリーの味が濃厚で、力強いというものでした。その後、数か所の農園でテストを繰り返し、味が強く出るという結果を出しました。ブラジル鑑定士によると数年前より同じ木からビーベリーとフラットビーンズを分けてカップングすると、特長は同じであるものの、ビーベリーの味がパワーで勝るとの結果が出ています。この品種は、数多くの品質コンクールにおいて毎年安定的に上位入賞することから、ブラジルで美味しい珈琲を生産するためには欠かせない品種となりました。	1,200	プルボン・ビーベリー	
ブラジル 手摘み完熟豆 Washed	香り高いチョコレートフレーバー、冷めるに従い増す甘みと良質の酸味、そして雑味の無いクリアな後味	農園名: ドゥアスポンチス農園 生産地: ミナスジェライス州 栽培品種: ムンドノーボ 標高: 1,000m 平均気温: 23°C 開花時期: 9月/10月 収穫時期: 7月 精製処理: Semi-Washed(水洗式) スクリーン: 16-18 手摘み完熟で豊かなフレーバーと甘みが特徴です。手摘み完熟豆の基本はWin'dry(風干し)です。乾燥工程における化学的ダメージが少なく、また低温で乾燥を行うことによりフレーバーが豊かです。香り高いチョコレートフレーバー、冷めるに従い増す甘みと良質の酸味、そして雑味の無いクリアな後味をお楽しみ下さい。(SCAA80点以上)	1,300	完熟	新

蔵谷珈琲店

コロンビア ロス ヴォルカ ネス Natural	カカオフルーツ、ワイニー、トロピカルなどのフレーバーが際立ちエキゾチックな味わいで強い甘さが特徴	栽培エリア●ナリーニョ県/エル タブロン デゴメス/アポンテ 農園名●La Cuevaita農園 農園主●Liverdo Martinez氏 農園面積●3Ha以下の40農家 標高●2000m●栽培品種●アラビカ種/カトゥーラ亜種 コロンビアF6 精製方法●ナチュラル 火山に囲まれた産地背景から、Los Volcanesと名付けられました。チェリーで36時間発酵(酸素無し)→アフリカンベッドで5日間発酵→防水シート上で乾燥(35日間)カカオフルーツ、ワイニー、トロピカルなどのフレーバーが際立ちエキゾチックな味わいで強い甘さが特徴	1,600	ヴォルカネス	
コロンビア スプレモ ウイ ラ サンアグス ティン Washed	力強いボディと、果実のような甘味とビターでワイニーな香り	生産地:コロンビア共和国 ウイラ県 南部 Pitalito地区●標高:1,500~1,900m●等級:スプレモ●品種:主にカトゥーラ種●スクリーンサイズ:S19・27%、S18・44%、S17・29%●乾燥方法:天日乾燥●精選方法:ウオッシュド 火山土壌、豊富な水、朝夕の寒暖差、豊かな自然と調和した環境に配慮した栽培方法が育んだ力強いボディと、果実のような甘味とビターでワイニーな香りが特徴。	1,000	コロンビアサンアグスティン	新
グアテマラ ラ タシータ Natural	マイルドな甘味・酸味とココのあ る味わいが特徴です。	同農園はアカテナンゴ火山の麓に位置し、肥沃で柔らかい火山灰土壌と、噴火中のフェーゴ火山の地熱の影響により、標高2,100mまでコーヒー栽培を可能とする稀にみる農園である。洗練されたピッカーたちの手作業にも、妥協を一切許されない農園の伝統を今も受け継いでいるのが素晴らしい。農園主●ロドリック・ファジャ氏 ファンパブロ・ファジャ氏 農園面積●450ha(内)栽培面積:70ha 栽培品種●アラビカ種/ブルボン亜種/ティピカ亜種/カトゥーラ亜種 標高●1700~2100m 精製方法●水洗式 発酵時間:36~48時間 100%天日乾燥(アフリカンベッド)	1,400	グアテマラ ラ・タシータ	
グアテマラ マ イクロロ オーロラ農園 Qグレード Washed	香り豊かで、マイルドな酸味とク リーンな後味が特徴です。 苦味・ボディ感は弱いものの、 ブラックで飲むコーヒーとして は、日本人向きと言えます。	農園主のアルド氏はイタリア系の移民で、グアテマラ最大の靴メーカーの社長で、コパン地区で最大のリゾートホテルも経営、そこでだされるコーヒーを自分の農園のものにしたいという思いから、オーロラ農園を買収し運営を始めました。最高品質のコーヒー農園にしたいという思いから、資金面では採算を完全に無視し、農園管理者もANACAFEに15年勤務した者を招聘、Wet-Millも100%ステンレス製、乾燥工程も、屋根付きアフリカンベッドで100%天日乾燥を実現。Dry-Mill設備も最新のブラジル製精選設備を導入、最終選別は、固定式ハンドピックで仕上げていることから選別は非常に良好。コーヒーチェリーの収穫も完全に熟した豆のみを収穫するよう徹底。生産量の増加を目指して営利目的な運営をしておらず、あくまで品質向上を目指した農園運営がこの農園の基本理念。 生産地:グアテマラ共和国 アルタベラバス県コパン地区 農園名:オーロラ農園 栽培面積:26Ha 標高:1,500m 品種:カトゥーラ種70%、ブルボン25%、サンチモール種及びバカマラ種5% スクリーンサイズS19・17%、S18・37%、S17・32%、S16・8%、S15・6% Qグレードポイント82.17点 精選方法:ウオッシュド	1,200	グアテマラ オーロラ	
グアテマラSHB アンティグ バストレス Qグレード Washed	華やかな香りと爽やかな酸味と マイルドな口当たりが特徴で す。	アンティグア地域には、零細農家も多くあり、そうした農家は、水洗設備や乾燥場を持っておらず、そうした農家のチェリーを集め、安定した品質を出荷する目的で作られたのがバストレス水洗工場になります。100年以上の歴史を誇っていることから多くの顧客を有し年間10,000袋以上を出荷しています。 ■2019年には、乾燥場をコンクリートから特別なレンガに張り替え、品質向上に努めています。単一農家ではなく、複数の農家をフレンドすることで、安定した品質を欧米・日本へ出荷しており、高い評価を得ています。 生産地:グアテマラ共和国 サカテペケス県 アンティグア 標高:1,500~1,850m 等級:SHB 品種:ブルボン種、ティピカ種、カツイア種 スクリーンサイズ:S19・10%、S18・31%、S17・44%、S16・15% 乾燥方法:天日乾燥 Qグレードポイント:83.75点 精選方法:ウオッシュド	1,200	グアテマラ バストレス	
キリマンジャロ (タンザニアキ ポーAAスノー トップ)	柔らかく上品な酸味と甘み、芳 醇なココと香り、スッキリとした 後味、バランスのとれたハイク オリティーコーヒー	生産地域 タンザニア、メルー山麓の南東部 ブルカ(Burka)農園 標高 1,350m、品 種 ブルボン種・セント種、土 壤 火山性土壌 年間降水量 850mm、収穫期 6~10月、収穫方法 手摘み、乾燥方法 天日乾燥 SCAAカップ評価:84.25点 スクリーン S19・23%、S18・66%、S17・7%、S16・4% ■ SNOW TOP(スノートップ)は、ドイツのチボー社にいたドイツ人が品質鑑定し、キポーの中から選り優れた豆のみをスノートップのブランド名で販売しています。基準を厳格に守るドイツ人気質がブランドを強化する事となり、不作の年にはスノートップに該当する物なしと言って認定していません。 ■ スノートップの名前の由来は、アーネスト・ヘミングウェイの名著「キリマンジャロの雪」にちなみTOP(アフリカ最高峰キリマンジャロ山の頂(いただき)に在るSNOW(赤道直下にありながら雪があるという奇跡)をイメージしたことからつけられました。現在ではタンザニアコーヒーの最高級品質を示すブランドになっています。	1,100	スノートップ	
ケニア AA Qグレード	しっかりとしたココ、そして、香 りと甘みを楽しむことができます。	生産国 ケニア共和国、収穫時期 10月~12月、6月~8月、精選方法 水洗式(ウオッシュド) 品質等級 AAグレード スクリーン17/18 ■ ケニアでは、輸出品はすべてケニアコーヒー庁の管理のもとオークションを通して輸出業者に販売されるため、品質は安定しており現在世界的に高品質コーヒー産地として欧米では人気の産地となっています。それにより価格も年々上昇傾向にあります。 ■ 風味は、酸味とココを併せ持ちながらアロマとフレーバーが強く、スイートな後味が長く残るのが特徴です。 ■ 日本でも高級コーヒーとして認知されるようになってきています。只、タンザニア(キリマンジャロ)のような知名度はありませんが、逆に欧米ではタンザニアよりも高い認知度と評価を得ています。 ■ 酸味・ココ・香りの点でタンザニアよりも優れているとして高い評価を得ており、その為タンザニアよりも高い価格で取引される理由となっています。	1,200	ケニア	
クイーン スマ トラ(スーパー マンデリン)	マンデリンの中でも最高級のグ ルメコーヒー	生産地域 インドネシア 北スマトラ リントン地区(トバ湖周辺) 標高約1,300m、収穫時期 9月~3月、品種 ティピカ、カティモール 精選方法 パープドナチュラル(セミウオッシュド) スクリーンサイズ S19・35%、S18・30%、S17・19%、S16・16% ■ インドネシア、北スマトラ州の中央部に位置するリントン地区は、トバ湖の南西部に広がるトバ高原にあり、火山地帯で肥沃な土壌が形成されコーヒー栽培に適した土壌となっています。 マンデリンの産地の中でも高品質な豆を栽培する地域としてこのリントン地区は知られています。 ■ クイーンスマトラは赤い実だけを収穫し、パルピング後は天日干しで太陽の光をいっぱい浴びます。大粒の豆(7mm以上)だけを選り抜き、さらに手選別を2回以上行うことで欠点豆、通常は欠点としてみられない先割れ豆や欠けた豆までも取り除いてその名に違わない品質に仕上げました。 ■ クイーンスマトラは、マンデリンコーヒーが持つ芳醇なココと香りが際立つ逸品です。 特に香りの点で大きな差があり、通常のマンデリンにはない、芳しい香りが強く長く続きます。	1,300	クイーン	
ランテカルア トラジャ オーガニック	独特の 苦味とココそれに豊 かな香りが堪能できる逸品です。 日本有機JAS認証	農園名 スロトコ農園、栽培地域 インドネシア共和国、スラウエシ島、トラジャ地区 ランテカルア山 標高 1,450~1,600m、品種 ティピカ種・ブルボン種 ■ランテカルア山は標高2,300mあり、その裾野1,450m~1,600mの地域にコーヒーは栽培されています。昼間は気温30℃超えしますが、夜は10℃程度まで冷え込みます。この寒暖の差が良質のコーヒー豆が生まれる条件となっています。 ■ この地域は綺麗で豊富な水があり、水洗処理設備も整っています。それに発酵工程の管理もきちんと行われていることから品質が高いコーヒー豆が安定して作られています。 ■ 乾燥工程において、コーヒー豆をコンクリートの土間に直接敷いて乾燥させるのではなく、高床式の天日乾燥場で9~10日かけてすべて天日によって乾燥させるやり方で品質を重視しています。異物除去装置、比重選別機、スクリーン選別機も充実しており、管理が行届いているため、高品質の豆が生産される大きな理由と言えます。	1,300	トラジャ	
ホンジュラス SHG Washed Qグレード	酸味・苦味・ココとバランスがと れ、香りに優れ、甘い酸味が後 味に残る	生産地:ホンジュラス共和国コマヤグア市、農園名:Las Cuchillas(ラス・クチャージャス農園)、標高:1,450m、品種:カトゥーラ種、スクリーンサイズ:S19・12% S18・29% S17・33% S16・15% S15・11% 規格SHG(ストリクトリー・ハイグロン)、Qグレードポイント:84.25点 ホンジュラス中部のコマヤグア県のコマヤグア市で栽培された高品質豆です。 Qグレード認証コーヒーの中では価格的にリーズナブルな豆	1,000	ホンジュラス SHG	
エクアドル ア ンデスマウン テン Qグレード	ボディ感が強く、酸味は弱い が、香りが強い。 酸味は軽くマイルドな甘みが 後味で感じられ、豊かなフロ レンスな香りと芳醇なココを持 ちバランスに優れている	生産地:エクアドル共和国 インパブーラ県 プロビンス、農園名:La Corazonada、標高:1,800m、収穫時期:8月~11月、品種:Geronimo種(カスティージョ種)、スクリーンサイズ:S19・35%、S18・39%、S17・15%、S16・11%、Qグレードポイント:85.25点 生産地のインパブーラ県は、エクアドルの北部に位置し、コロンビアの国境に近い位置にあります。標高が高い地域での栽培であることから、寒暖差が大きく、実が引き締まり深みのあるココが特徴です。 精選を丁寧に行いスクリーン選別も大粒に揃えた結果、品質が向上しQグレード85点という高得点を得ています。同じアンデス山脈で有名な、コロンビア南部ナリーニョ県と似た気候であることも、コーヒー栽培に適し、良質な豆が生産される条件が揃っていると思われる。	1,200	エクアドル	

蔵谷珈琲店

ババアニューギニア AA タイガットスペシャル Qグレード Washed	独特なフレーバーを有し、味は、クリスピー、ジューシーで、熟した果実は甘く黒砂糖の味があり 冷めた時はラベンダーの花の香りがする	●生産地:ババアニューギニア東ハイランド州●農園名:エランドラ農園●標高:1,554m●等級:AX●品種:ティピカ種100%●スクリーンサイズ:S17・25%、S16・39%、S15・36%●乾燥方法:天日乾燥●Qグレードポイント:84.08点 ●精選方法:ウオッシュド 農園はババアニューギニア東ハイランド地方の標高1,500~1,600mのところであり、スペシャルティコーヒーに必要の雨量と湿度が豊富である。■このコーヒーは味の向上のため、ティピカ種だけで商品化しており、数量に限りがありますが、品質重視で農家が作った商品です。在来種であるティピカ種は、風味は優れていますが、栽培が難しく、収量が少いため、多くのコーヒー農家は栽培しづらい品種となっています。■この地域ならではの独特なフレーバーを有する。味は、クリスピー、ジューシーで、熟した果実は甘く黒砂糖の味があり 冷めた時はラベンダーの花の香りがする。	1,100	ババアニューギニア	
エチオピア モカ イルガチャフェG1 チェルベサ Washed	フルーティーな香りとハチミツのような甘味・繊細なレモンのような酸味が特徴で、イルガチャフェ、ウオッシュドコーヒーとしては、最高品質のロットと言えます。	スペシャルティコーヒー市場で高い人気を誇るイルガチャフェの中でも、高品質の生産地として定評のあるウォルカ・チェルベサ村から選りすぐりの逸品となります。■本商品の輸出業者は、チェルベサ村に2019年水洗工場を建設することで、品質の高いチェリーを買い付け農家との信頼関係を構築しています。標高も1,950mを超える、脆弱なインフラしかない山奥の水洗工場に、白いセラミックタイルを持ち込み、発酵槽と水路を全てセラミック貼りしています。従来のセメントと違いチェリーのカスが残りやすく、掃除もしやすいため、又セラミックは熱を逃しにくいので、安定した発酵が可能となり、カップ品質に透明性が生まれ、チェリー本来の味を引き出しています。 生産地:南部諸民族州 ゲテオ県 ゲテオ地区 ウォルカ・チェルベサ村 標高:1,950~2,200m 等級:グレード1スクリーンサイズ:S17・4%、S16・19%、S15・46%、S14・26%、S13・5% 乾燥方法:天日乾燥(10~14日)特徴 :SCAAカップ評価:88点	1,400	チェルベサ	新
モカ イルガチャフェ G-1 ハルスケ Natural	独特の華やかでフルーティーな香り、紅茶、マイルドで上品な酸味を有する。	生産地 エチオピア 連邦民主共和国 南部諸民族州 ゲテオ県 標高 2,000~2,200m 等級 G1(グレード1) 品種 原生種 スクリーンサイズ S18:4%、S16: 34%、S15: 33%、S14: 18% 精選方法 ナチュラル SCAAカップ評価:85.75点 標高が高く、テロワールの良い地域の農家の近くにウオッシングステーションがあり、完熟チェリーのみを収穫、ウオッシングステーションで丁寧に未熟豆を選別、アフリカンベットで乾燥する2週間、昼はチェリーをしっかりと攪拌し、夜はビニールシートを掛けて、ゆっくりと、満遍なく乾燥させる、輸出業者が自社のドライミルを持っている事で、品質管理が徹底できる。という要素を満たしているのがハルスケになります。 このウオッシングステーションで生産されたコーヒーは2019年に、Taste of Harvestでエチオピア1位を獲得しており、品質に関して、トップレベルのイルガチャフェと言えます。	1,400	ハルスケ	新
エチオピア モカ グジ・シャキソG1 Natural	爽やかでフルーティーな酸味と甘いモカフレーバーをあわせもつ非常に優れたモカです。	栽培エリア●グジ・シャキソ 農園主●Tasfaye Degaga氏 農園面積●440ha 栽培品種●ウオリチヨ、クムミ(約50:50の割合) 標高●1,850~2,200m 認証●RFA(2016年取得)、JAS有機(2010年取得)CAFÉ Practice(2016年取得) 精製方法●ナチュラル 規格●G1 ZERODEFFECT(欠点ゼロ)というマイクロロット その工程は、農園内で収穫後(チェリー)、乾燥時(チェリー)、脱殻後(生豆)に選別を行い、輸出前に首都アジスアババにある自社倉庫へ持ち込んだ後、さらにハンドピックを行います。 チェリー収穫後の生産処理の各工程で入念に選別を行い、限りなく欠点をゼロに仕上げた特別規格。 農園主の真摯に取り組む姿勢が、カップに表現された素晴らしいロットに仕上がっており、シャキソ地区のTade GG農園より直輸入されたロットです。 Tade GG農園のオーナーであるTasfaye氏は、2009年にスペシャルティコーヒーとして初めて 海外に輸出を開始。その後も徐々に栽培面積を拡大し、元農学者という経験を生かし、独自で研究した栽培手法や、コロンビア等、他マイルドコーヒー生産国の栽培手法等を積極的に取り入れています。	1,400	シャキソ	
エチオピア モカ マタリ No.9	フルーティな酸味とコク、モカフレーバーと言われる独特の香り	生産地:イエメン共和国 バニ・マタル州 収穫時期:10月~12月 精選方法:ナチュラル ■モカコーヒーの名前の由来は、イエメンの首都サヌアの外港であるモカ港から積み出されたコーヒー豆をモカコーヒーと名付け取引された事が始まりです。 その中でもバニ・マタル州で栽培されるコーヒーはイエメン産の最高級品として『マタリ』の商品名で取引されています。 ■フルーティな酸味とコク、モカフレーバーと言われる独特の香りが特徴で他の産地に無い風味がこのコーヒーの愛好家を魅了しています。	1,200	モカ マタリ	
パナマ バルマウンテン Qグレード	芳醇な香りとコクをあわせ持ち、他の中米産コーヒーにない独特の風味	生産地:パナマ共和国 チリキ県 ボケーテ町 バル火山(標高3,475m)東部地区 農園名:アンセルミート農園(Anselmito) 農園主:ノルベルト・スアレス(Norberto Suarez) 標高1,300~1,650m 等級:SHB EP スクリーン16UP 品種:ティピカ種70%、カツアイ種20%、カツラ種10% Qグレードポイント:86点 コーヒー栽培を開始したのは1871年からと140年以上の歴史と伝統、そして最新式の精選技術を融合させたパナマでも珍しい農園です。 コスタリカにないティピカ種を多く残しており、中米と言われる灼熱の太陽の国にも拘わらず標高差による温暖な気候の影響で、力強いコクを持つパナマでも最高級品のコーヒー豆を栽培する農園の一つです。 当コーヒー豆は、限定されたアンセルミート農園だけのチェリーを厳選したもので、確定された 乾燥工程により生豆の緑色を長期間に渡り維持することが出来るのもこの農園のコーヒー豆の特徴です。 最終選別工程では二段式スクリーン選別機の導入により欠点豆を極力低減されています。またパーセントの状態で45日以上保管することで、熟成したコーヒー豆の持つまろやかさが感じられます。 Qグレードポイント:86点というスペシャルティコーヒーと言える逸品です。	1,200	パナマ	僅少
エルサルバドル SHG シティオ・デ・マリア農園 Qグレード washed	カリブ海系の豆、優れた香り、甘味・酸味・コクのバランスのとれた逸品	農園名 シティオ・デ・マリア農園、生産地域 エルサルバドル共和国、サンタアナ県テンゴ山付近 標高1,300m、品種 プルボン種、他 認証 レインフォレストアライアンス認証、Qグレード認証 スクリーンサイズ S19・9%、S18・23%、S17・33% S16・20% S15・15% ■シティオ・デ・マリア農園は、同国西部とグアテマラとの国境を跨ぐチンゴ火山の中腹、標高1,300m付近で生産され、品種は昔ながらのプルボン種が使われており、全てのコーヒーはシェード・ツリーの下で栽培されています。 ■レインフォレストアライアンスの認証を取得しており、労働環境、自然環境に優しいコーヒー生産を心がけており、持続可能な農園運営を目指しています。 プルボン種が持つ優れた香り、甘味・酸味・コクのバランスのとれた逸品 Qグレード認証でありながらリーズナブルな価格。	1,000	エルサルバドル	
ブルンジ FW S15 Qグレード	フルーティーで甘い香り・柔らかい酸味・スッキリとしたコクとなめらかな後味が楽しめます。冷めるとチョコレートフレーバーが感じられるのも本品の特徴です。	生産地 ブルンジ共和国 Ngozizi地区(Ngozi)、農園名 Nkaka Farm(ウンカカ農園)、標高 1,600m、品種 レッドプルボン100%、精選方法 フルウオッシュド、Qグレード認証(80.83ポイント) Qグレード認証でありながらリーズナブルな価格。 ブルンジ・Ngozizi地区は、ルワンダ国境に近く、コーヒー栽培に適した土壌として昔から知られており、コーヒー栽培が盛んな地域となっています。 ■収穫されたコーヒーチェリーの加工方法は、フルウオッシュドとセミウオッシュドの2種類あり、フルウオッシュドの方が品質が高く、香り・ボディに優れています。 ■スクリーンサイズは、15UPとなっており、決して豆のサイズは大きくありませんが、プルボン種の特徴 であるフルーティーで甘い香り・柔らかい酸味・スッキリとしたコクとなめらかな後味が楽しめます。冷めるとチョコレートフレーバーが感じられるのも本品の特徴です。	1,000	ブルンジ	
カフェインレス コロンビア スプレモ(スイス式水抽出法)	妊娠されている方や健康上カフェインを取りたくない珈琲好きの方にお勧めです。	このコーヒー豆は、コロンビア産スプレモを使用し、通常コーヒー豆に含まれるカフェインを97%程度を取り除いたコーヒーで、デカフェコーヒー又は、カフェインフリーコーヒーとも呼ばれています。欧米では健康上の理由などからカフェインを敬遠したい人々にカフェインレス・コーヒーが広く受け入れられています。しかしカフェインレス・コーヒーはその製造過程でカフェイン以外の成分の損失が避けられず、味や香りの面で通常のコーヒーに劣ります。■製造方法:スイス式水抽出法(Swiss Water Process)	1,000	デカフェ	僅少

Qグレードとはアメリカスペシャルティコーヒー協会(SCAA)のQグレーダーが、厳しいカッピングテストを行い、そのテストで80点以上の高い点数を獲得したコーヒーです。Qグレードの"Q"は、"QualityのQ"です。ただし、まだ新しい規格で、これが無ければ美味しくないというわけではなく、あればSCAAの点数としてスペシャルティと言えるということです。

蔵谷珈琲店

蔵谷珈琲店

〒234-0052 神奈川県横浜市港南区笹下5-18-21

kurayacoffee@jcom.zaq.ne.jp

kuratani@cap.bekkoame.ne.jp

TEL:045-841-2364

http://www.bekkoame.ne.jp/~kuratani/



送料について

○1袋200gです。
500g以上も可能です。送料が別途かかることがあります。ご相談下さい。100gの注文は基本的にできませんが、これもご相談ください。

○送料に関して(4千円以上は無料)
4000円以上の注文時は送料無料で、4000円未満の場合のご負担いただく送料は以下のようになります。(すべて密封して送ります)

お客様にご負担いただく送料、カッポ内は実際にかかる送料です。

1袋 300円 レターバックライト(370円)

2袋 200円 レターバックライト(370円)

3袋 400円 宅配便(約700円以上)

*3袋でも4000円を超える場合、また、ハワイコナ(現在、在庫なし)のように1袋でも4000円の場合は無料です。

そのため、送料が無料となる4000円以上、まとめてご注文いただく事をご検討下さい。

届いてすぐ冷凍庫保存していただければ、良い状態が数か月は保てます。

○注文はメール、FAX、あるいは北鎌倉店でのご注文をお願いします。(北鎌倉店では注文日後の日曜日に店で受け取り可能です。)

例

ブレンド 1

ケニア AA Qグレード 1

お手数をおかけしますが、今後ともよろしく願いいたします。

珈琲豆の保管について

通常、焙煎後、珈琲豆の香りは十数分でできます。味は2、3日後が一番良くなり、それから徐々に劣化していきます。そして、豆の状態が2週間程度がおいしく飲む事ができます。豆を挽いて粉にしてしまうと、香りは3日くらいで飛び、味の劣化も早くなります。そのため、珈琲は豆で保管、飲む時に挽くのがベストです。

常温保存では密封して2週間程度で飲んでいただきたいと思えます。それ以上の長期保管は、湿気が入らないように密封して冷凍(冷蔵ではありません)保管してください。冷凍すると、香り、味とも1か月以上かなり良い状態で保たれます。

また、当店のチャック付きの袋は特別に水分が通りにくいものを使用していますので、袋のまま冷凍できます。わざわざ、密閉用の瓶や缶に移す必要はありません。

冷凍した豆を挽く時、一番問題になるのは、豆に結露してしまうことです。一番良いのは、密封したまま常温に戻すことです。時間がかかりたいへんなので、多少の結露には目をつむって、迅速に必要量を取り出して残りはすぐに密封して冷凍庫に戻してください。冷凍庫内の湿度は低いので問題は無いと考えています。

ご注文について(ご近所、笹下地区の方)

注文方法

- ・メール、FAXでご注文ください。
- ・電話での御注文は記録が残らないため基本的にお受けしません。
- ・お近くの方は、走り書きで構いませんので、紙に記載したものを持参いただき、ポストにいれておいてください。

記載内容

- ・最初のご注文時
住所、氏名、電話番号(連絡がつきやすい電話)、メールアドレス(連絡用)を必ず記載してください。
- ・2回目以降は 氏名のみで結構です。

・注文

注文される豆と数量

・その他

ご希望があれば書いてください。(配達時間等、ただしご希望事項に関しては相談させていただきます。)

* 笹下地区近辺は無料で配達します。その他の地区は宅配便(有料)などで送ることになります。(自転車での配達のため雨の日は配達できません。)

ご注文後、メールや電話で確認の連絡をいれます。その時に、配達時間等相談させていただきます。なるべくご要望は入れたいと思いますが、できないことはできません。