

# 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。)

2023年3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)<br>1袋<br>200g | 注文名                         | 在庫<br>量       |
|--|--|---|---------------------|-----------------------------|---------------|
| ザ ブレンド   | 当店自慢のブレンド  | スペシャルティの豆のみをブレンド、シングルオリジンの豆とは異なる複雑でバランスの取れた豆  | 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オススメ!  | ザ ブレンドをモカ系50%にし、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                     |               |
| ハワイコナ<br>No.1<br>ハワイアン<br>クワンコー<br>ヒー農園            | まったりとした味が特徴のハワイコナ、 <b>待望の入荷です!</b><br><b>ぜひ飲んでほしいのでサービス価格です。</b>   | ハワイアンクワンコーヒー農園は、今や少なくなった、大農園の一つで、大農園だからこそ出来る品質管理の賜物で、ほぼ毎年と言って良いほど、地元のカップ品評会で入賞を重ねています。2019年には、ハワイコナ カッピングコンペディションで優勝しており、品質的には、高いレベルのコナコーヒーを栽培する農園です。生産地 ハワイ島コナ地区<br>農園名: ハワイアン・クワンコーヒー農園 標高: 550~760m 等級: No.1 品種: ティピカ種 スクリーンサイズ: S19...14%, S18...85%, S17...1% 乾燥方法: 天日乾燥 精選方法: Washed  | 3,900               | ハワイコナ                       | 新             |
| パナマ<br>ゲイシャ・オル<br>ケタ農園<br>マイクロロット<br>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とりおいしいさがあり、さらに最初から酸味、それも酸っぱいという感じではなく、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: チリキ州ボケテ地区 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「原産地」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られました。多くの異なる微気候のために、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成します。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。 | 2,000               | パナマ<br>ゲイシャ                 | 大幅<br>値下<br>げ |
| ゲイシャ G-1<br>Qグレード<br>Natural                       | ゲイシャ種のもつ、フローラルな酸っぱい香り、フルーツを思わせる風味が特徴で、通常のモカとは違う、柑橘系の風味が後味を一層引き立て余韻の素晴らしい酸味が特徴です。                           | 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、Qグレードポイント: 86.17点、精選方法: ナチュラル 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。グレード1の規格品は、生産量も極めて少なく、スペシャルティコーヒーとして取引されており、Qグレード認証でも86.17点と高得点を獲得しており、G3とは、明らかに違う、香りの豊かさ、芳醇なフルティな酸味も優れています。スペシャルティコーヒーの中でも、優れた逸品です。   | 1,900               | G1ゲイシャQ                     |               |
| ゲイシャ G-3<br>Natural                                | フローラルな酸っぱい香り、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、一押しのお豆です!!   | 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、ほとんど流通していませんが、 <b>リースナルなゲイシャを楽しみたい方に、お薦めです。</b> 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<br>イパネマ<br>プレミアムクリ<br>ュ<br>シュガーケイン<br>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風味が特徴   | 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パネマ農園、プレミアムクリュとして商品化、販売されています。イパ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風味が特徴です。<br>生産地: ブラジルイパネマ農園 標高: 1,157~1,300m 収穫時期: 4月~9月 品種: イエローブルボン種 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<br>イパネマ                |               |
| サンフランシ<br>スコ農園                                     | 第19回2021カップ・オブ・プロ<br>グレスシップセラード<br><b>Natural部門優勝ロ<br/>ット</b><br><b>世界標準のおいしい珈<br/>琲の味を知ることが<br/>できます!</b> | 農園名: サンフランシスコ農園 生産者: アルフレッド・ジェイス・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<br>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   | 1,700               | ブラジル<br>サンフランシ<br>スコ        |               |
| シンコエス<br>トレーラ農園                                    | 第19回2021カップ・オブ・プロ<br>グレスシップセラード<br><b>Washed部門優勝ロ<br/>ット</b><br><b>世界標準のおいしい珈<br/>琲の味を知ることが<br/>できます!</b>  | 農園名: シンコエストレラ農園 生産者: リカルド・バルトーロ 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: バライーソ品種 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<br>蜂蜜、ハニーライムの香り、ライムやハーブの味。セラード特有のナッツ系でなく、爽やかでクリーンが高い評価。   | 1,700               | ブラジル<br>シンコエス<br>トレーラ       |               |
| ブラジル<br>フルッタ・メル<br>カドン<br>Natural                  | Anaerobic嫌気性発酵後に、Natural精製をし、独特の強い香りがあります。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、その言葉の如く熱い時と冷めた時の表情に様々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・カンボス 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 フルボン・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<br>コーヒーが本来持つ天然酵母を活用した味作り。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、その言葉の如く熱い時と冷めた時の表情に様々フルーツが顔を見せます。<br>※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<br>カドン              | 新             |
| ブラジル<br>カフェ・ヴィー<br>ニョ・ロッソ<br>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: フォリャードス農園 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<br>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(セラード・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。<br>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。<br>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<br>ニョ ロッソ           |               |
| ブラジル<br>カフェ・ヴィー<br>ニョ・ロッソ・<br>ビーベリー<br>Natural     | 基本的には上記と同じですが、ビーベリーの方がパワーで勝るとの結果が多く出ております。   | 農園名: バイオカン農園 生産者: ヘナト・モンテイロ 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: ムンドノーボ 標高: 900m~980m 平均気温: 21°C 精製処理: Natural スクリーン: ビーベリー 基本的には上記と同じですが、ブラジル鑑定士によると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、ビーベリーの方がパワーで勝るとの結果が多く出ております。  | 1,600               | カフェ・ヴィー<br>ニョ・ロッソ・<br>ビーベリー | 新             |
| ブラジル<br>カフェ・ヴィー<br>ニョ・ロゼ<br>Natural                | 口当たりが良くワイン初心者でも気軽に楽しめる、フルーティーな味わいがあります。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                         | 農園名: サンタカタリーナ農園 生産者: ヴィンセンツォ・ファリア 生産地: ブラジル ミナスジェライス州マッタス・デ・ミナス地域 栽培品種: カツアイ 標高: 870m~1000m 平均気温: 18°C~23°C 精製処理: Natural スクリーン: SC-16/18<br>生産者のヴィンセンツォ氏の農園はまさにグランクリュ畑の様なテロワールに恵まれて、このようなキャラクターが自然に生み出されます。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。「ロゼ」とはフランス語で「バラ色」という意味です。色合いとしては赤ワインと白ワインの中間というイメージです。<br>口当たりが良くワイン初心者でも気軽に楽しめる、フルーティーな味わいがあります。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。                         | 1,600               | カフェ・ヴィー<br>ニョ・ロゼ            | 新             |
| ブラジル<br>手摘み完熟豆<br>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。<br>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                          |               |

# 蔵谷珈琲店

|  |  |   |       |                        |   |
|--|--|---|-------|------------------------|---|
| ブラジル No2<br>クイーンシヨ<br>ラ Qグレード<br>Natural                 | 甘味が強くコクがあり、そして<br>チョコレートのような香りが印象<br>的なコーヒーです。                     | クイーンシヨラは、収穫期終盤まで樹上で完熟させたチェリーを使用したコーヒーです。ブラジルのスペシャルティ<br>コーヒーを扱う大手輸出業者に依頼し、約10の生産者と協働して樹上完熟の取組を続けてきており、上質なコーヒー<br>を持続的に供給するため、生産者への取組提案やカップ評価のフィードバックなどに基づいて作られたコーヒーで<br>す。ブラジルにおけるスペシャルティの中でも手間暇をかけて生産された逸品です。<br>生産地 ブラジル連邦共和国ミナスジェライス州イピラン地域<br>標高:1,000~1,200m 等級: No.2 S17/18 品種:カツアイ種 ムンドノーボ種 スクリーンサイズ: S19...4%、S18...<br>31%、S17...61%、S16...4% 乾燥方法: 天日乾燥 Qグレードポイント:84.33点 精選方法: Natural  | 1,000 | クイーンシヨ<br>ラ            | 新 |
| コロンビア<br>スプレモ ウイ<br>ラ クイーン オ<br>ビスポ Qグ<br>レード<br>Washed  | キャラメル・オレンジ・グレープ<br>フルーツを思わせるアロマ・フ<br>レーパーを有しており、ボディも<br>しっかりしています。 | 生産地 コロンビア共和国 ウィラ県 アルト・デル・オビスポ(Aito del Obispo) 標高 1,700m 等級 スプレモ 収穫時期 10<br>月~12月 品種 カツア種 スクリーンサイズ S19...35%、S18...21%、S17...43%、S16...1% 乾燥方法 天日乾燥 Q<br>グレードポイント 84.08点 精選方法 ウオッシュド<br>コロンビア・ウィラ県サンアグスティンの南、アルト・デル・オビスポ周辺地域で栽培されたコーヒーをブレンド、栽培に<br>関する技術や知見を輸出会社と農家で共有、意見交換するコミュニティとして“クラブサンアグスティン”を設立して<br>います。定期的に技術会を開催する事で品質向上に繋げています。この辺の農家は零細農家が多く、化学肥料を<br>ほとんど使用していません。収穫時は、完熟チェリーの手摘み収穫を行います。その後、プラスチックでフロ<br>ターを選別し、人力によって果肉除去を行い、天候によって12時間~18時間の発酵処理を行い、冷たい綺麗な水で<br>洗います。その後、乾燥場で天日乾燥させます。  | 1,200 | コロンビア<br>クイーン オ<br>ビスポ | 新 |
| グアテマラ<br>アンティグア サ<br>ンラファエル<br>ウリアス Qグ<br>レード<br>Natural | ウオッシュドとは、違った甘い香<br>りと余韻が強くで、フル<br>ティーな風味が特徴                        | 生産地 サカテペクス県 サンミゲル・ドウエニヤス地区 農園名 サンラファエル ウリアス農園 標高 1,500~1,650m<br>等級 SHB 品種 プルボン種97%、カツア種3% スクリーンサイズ S19...2%、S18...15%、S17...40%、S16...<br>32%、S15...11% 栽培方法 農業不使用、日本の有機JAS認証はとっておりません。 Qグレードポイント 84.67点<br>(2020年アンティグア地区品評会において2位を受賞) 精選方法 ナチュラル COE受賞歴 2001年、2005年、2018年<br>この農園主は、通常はコーヒーの木から実を採る時に赤い実だけを採るよう指導を行いますが、収穫した後に自ら<br>手農園主のこだわりを豆から感じます。2020年のアンティグア品評会で、2位に入っていることから、アンティグ<br>アコーヒーを代表する農園となっており、品質においても最高ランクの評価を得ています。多くのCOE受賞農園は、コ<br>ンテスト用は別途生産している事も多いが、同農園は収穫された豆は同じ品質になるように生産されている事からロッ<br>トによる品質差が少ないことも有名です。今回、同農園で初めてナチュラルにて精選した商品を生産しました。 | 1,600 | グアテマラ<br>サンラファ<br>エル   | 新 |
| グアテマラSHB<br>アンティグア<br>バストレス<br>Qグレード<br>Washed           | 華やかな香りと爽やかな酸味と<br>マイルドな口当たりが特徴で<br>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<br>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<br>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。<br>■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、<br>複数の農家をブレンドすることで、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。<br>生産地:グアテマラ共和国 サカテペクス県 アンティグア 標高:1,500~1,850m 等級:SHB 品種: プルボン<br>種、ティピカ種、カツア種 スクリーンサイズ: S19...10%、S18...31%、S17...44%、S16...15% 乾燥方法: 天日<br>乾燥<br>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<br>バストレス         |   |
| キリマンジャロ<br>(タンザニアキ<br>ポーAAスノ<br>ートップ)                    | 柔らかく上品な酸味と甘み、芳<br>醇なコクと香り、スッキリとした<br>後味、バランスのとれたハイク<br>オリティーコーヒー   | 生産地域 タンザニア、メル山麓の南東部 プルカ(Burka)農園<br>標高 1,350m、品 種 プルボン種・ケント種、土 壤 火山性土壌<br>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<br>スクリーン S19...23%、S18...66%、S17...7%、S16...4%<br>■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<br>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<br>年にはスノートップに該当する物なしと認決していません。<br>■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<br>峰キリマンジャロの頂(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<br>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<br>Qグレード  | しっかりとしたコク、そして、香<br>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)<br>品質等級 AAグレード スクリーン17/18<br>■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<br>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生産地となっています。それにより価格も<br>年々上昇傾向にあります。<br>■風味は、酸味とコク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。<br>■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<br>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。<br>■酸味・コク・香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<br>引される理由となっています。   | 1,200 | ケニア                    |   |
| クイーン スマ<br>トラ(スーパー<br>マンデリン)                             | マンデリンの中でも最高級のグ<br>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)<br>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<br>精選方法 パープドナチュラル(セミウオッシュド)<br>スクリーンサイズ S19...35%、S18...30%、S17...19%、S16...16%<br>■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<br>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。<br>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。<br>■クイーンスマトラは赤い実だけを手摘みで収穫、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<br>粒の豆(7mm以上)だけを抜き、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<br>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。<br>■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クと香りが際立つ逸品です。<br>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<br>トラジャ<br>オーガニック                                 | 独特の 苦味とコクそれに豊か<br>な香りが堪能できる逸品です。<br>日本有機JAS認証                      | 農園名 スロト農園、栽培地域 インドネシア共和国、スラウェシ島、トラジャ地区 ランテカルア山<br>標高 1,450~1,600m、品種 ティピカ種・プルボン種<br>■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<br>間は気温30℃迄上昇しますが、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<br>件となっています。この地域は綺麗な豊富な水があり、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<br>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。<br>■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<br>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<br>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。   | 1,400 | トラジャ                   | 新 |
| ホンジュラス<br>SHG ハニー<br>&ウオッシュド                             | 最初、甘味と酸味が感じられ、<br>後で、ビターチョコレート、アー<br>モンド、ストーンフルーツを感じ<br>させる        | 生産地:ホンジュラス共和国コマヤグア県&ラ・バズ県マルカラ地区、標高 1,350~1,750m、等級 SHG(ストリクトリー・<br>ハイグロン)、品種 カチモール、レンピラ、IHCAFE90、乾燥方法 100%天日乾燥、特徴 SCAAカップ評価: 82.00点、精<br>選方法 ハニー製法50%、ウオッシュド(水洗式)50%<br>本商品は、ホンジュラスのコマヤグア県とラ・バズ県マルカラ地区の高品質のハニー製法と水洗式豆をブレンド。単<br>一精選方法では、味わえない、一味違う上品で、コクのあるコーヒーに仕上がっています。単一農園では出来ない、<br>色々な農園の品質を見極め、どの組み合わせが、より良い商品になるか現地の輸出業者の知見により、生まれた商<br>品と言えます。新たな視点での味づくりの参考になるかと思われまますので、どうぞお試しください。   | 1,500 | ホンジュラス<br>ハニー          | 新 |
| ホンジュラス<br>SHG Washed<br>Qグレード                            | 酸味・苦味・コクとバランスがと<br>れ、香りに優れ、甘い酸味が後<br>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・クチャーヤス農園)、標高:1,450m、<br>品種:カトゥアイ種、スクリーンサイズ:S19:12% S18:29% S17:33% S16:15% S15:11%<br>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<br>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。<br>Qグレード認証コーヒーの中では価格のリーズナブルな豆   | 1,000 | ホンジュラス<br>SHG          |   |

# 蔵谷珈琲店

|                                       |   |   |       |           |    |
|---------------------------------------|---|---|-------|-----------|----|
| 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。<br>酸味は軽くマイルドな甘みが後味で感じられ、豊かなフローレンスな香りと芳醇なコクを持ちバランスに優れている | 生産地:エクアドル共和国 インバプーラ県 プロビンス、農園名:La Coronada、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<br>生産地のインバプーラ県は、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クが特徴です。<br>精選を丁寧に行いスクリーン選別も大粒に揃えられた結果、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ます。  | 1,200 | エクアドル     |    |
| ペルー ホープ Qグレード Washed                  | レモンのような柑橘系の酸味と苦味・コクのバランスのとれたマイルドな口当たりを持つ風味が特徴で、通常のペルーとは一味違う逸品です。              | 生産地 ペルー共和国カハマルカ州ウバル地区(提携生産者85軒) 標高 1,300~1,900m 等級 G1(グレード1)スペシャルハンドピック マイクロロット 品種 カトゥーラ種・ブルボン種・カチモール種 スクリーンサイズ S19:14%、S18:28%、S17:32%、S16:16%、S15:10% 乾燥方法 天日乾燥 Qグレードポイント 83.92点 精選方法 ウォッシュド<br>ホープコーヒーは、スペシャルティコーヒー生産地として知られるペルー最北部ウバル地区の中から品質の良いコーヒーを生産する零細農家85軒を選び、輸出会社の農業技師の指導のもと、更に高レベルのコーヒーを生産し、世界的に高い評価を得るペルーコーヒー、マイクロロット品と云って良い高品質豆に仕上げられています。産地状況として、今年ペルー北部産コーヒーは、コロンビアの減産、口頭に伴い、欧米からの引き合いが強く、入手困難になってきています。  | 1,000 | ペルー ホープ   | 新  |
| バブアニューギニア 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:バブ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<br>●精選方法:ウォッシュド<br>農園はバブ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な雨量と湿度が豊富である。■このコーヒーは味の上昇のため、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、収量が少ないため、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 | バブアニューギニア |    |
| モカ イルガチャフェ G-1 コチャレ Washed オーガニック     | 柑橘系の明るい酸味とレモンのような香り、優れた甘味が特徴です。   | エチオピアのコーヒー産地の中で、品質が高い事で有名なのが、イルガチャフェ地方、その中でもコチャレ地区は、品質が高いことから「コチャレ」として販売されています。スペシャルティコーヒー市場の成長に伴い最高品質のエチオピアコーヒーを求め人々によって優れたコーヒーを生産する地域としてコチャレ地区が有名になり、イルガチャフェとは別ブランドとして扱われるようになりました。現在の相場からすると割安になっており、お買い得品となっています。生産地 エチオピア 南部諸民族州 ゲテオ県 イルガチャフェ コチャレ地区 標高 1,700~1,850m 等級 G1(グレード1) 品種 在来種 スクリーンサイズ S18:9%、S17:20%、S16:30%、S15:25%、S14:16% 乾燥方法 天日乾燥 栽培方法 有機栽培(JAS認証農園) 精選方法 ウォッシュド  | 1,400 | コチャレ      | 新  |
| 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、ウォ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なく、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     |    |
| 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<br>標高が高く、テロワールの良い地域の農家の近くにウォッシングステーションがあり、完熟チェリーのみを収穫、ウォ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攪拌し、夜はビニールシートを掛けて、ゆっくりにと、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。このウォ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      |    |
| エチオピア モカ マタリ No.9                     | フルーティーな酸味とコク、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<br>■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ます。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。<br>■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 ポケーテ町 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%、カトゥーラ種10% Qグレードポイント:86点<br>コーヒー栽培を開始したのは1871年から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、中米一と言われる灼熱の太陽の農園にも拘わらず標高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。<br>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、サンタナ県テング山付近 標高1,300m、品種 ブルボン種、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<br>スクリーンサイズ S19:9%、S18:23%、S17:33% S16:20% S15:15%、<br>■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テング火山の中腹、標高1,300m付近で生産され、品種は昔ながらのブ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。<br>■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。ブ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 レッドブルボン Qグレード washed          | フルーティーで甘い香り・柔らかい酸味・スツ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 フルンジ共和国 ソンゴジ地区(Ngozi)、農園名 Gisha Farm、標高 1,666m、品種 レッドブルボン100%、乾燥方法 天日乾燥精選方法 フルウォッシュド、Qグレード認証(84.08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。Qグレードも84点を獲得していることから、スペシャルティコーヒーと言える高品質豆を証明しています。<br>ブルンジ・ソンゴジ地区は、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、フルウォッシュドとセミウォッシュドの2種類あり、フルウォッシュドの方が品質が高く、香り・ボディに優れています。   | 1,000 | ブルンジ      | 新  |
| 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 |

# 蔵谷珈琲店

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、厳しいカップングテストを行い、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

〒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ありますが、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いたします。(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います。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が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、迅速に必要な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ご持参いただき、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。