

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。)

2024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) 1袋 200g	注文名	在庫量
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 *モカブレンドの販売はモカの高騰と品薄のため販売を一時中止します。	1,400	ブレンド	
ハワイコナ No.1 ハワイアン クィーンコー ヒー農園	まったりとした味が特徴のハワイコナ、 待望の入荷です！ ぜひ飲んでほしいのでサービス価格です。	ハワイアンクィーンコーヒー農園は、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 農園名: ハワイアン・クィーン・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	
ジャマイカ ブルーマウン テンNo.1 ウォーレン フォード	シトラスフルーツとなめらかなミルクチョコレートの風味を際立たせる、力強い香り。世界で最も素晴らしいコーヒーのひとつといわれています	農園名: ウォーレンフォード農園 生産地: ジャマイカ・ブルーマウンテン山麓 栽培品種: Typica, 標高: 900m~1500m 精製処理: Washed (水洗式) 日本との取り引きの歴史が長く、ブルーマウンテンを愛する日本人にその名が広く知られているウォーレンフォード農園。この農園は、1746年にジャマイカに上陸したイギリス海軍のウォーレン艦長が、植物の研究をする中でコーヒーの栽培を行ったのが始まりです。ウォーレンフォード農園のあるこの地域では、250年以上にわたってジャマイカ・ブルーマウンテンが栽培されてきました。 ジャマイカコーヒー産業公社(CIB)は、コーヒーの栽培や収穫、加工に関する細かい基準を定めています。この厳しい品質審査に合格し、認証を受けたコーヒーだけが「ジャマイカ・ブルーマウンテン」と名乗ることが許されます。	5,000	ブルーマウン テン	新
ゲイシャ G-1 Qグレード Natural	ゲイシャ種のもつ、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、通常のモカとは違う、柑橘系の風味が後味を一直り引き立て余韻の素晴らしさが特徴です。	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 Natural	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	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誇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、 リーズナブルなゲイシャを楽しみたい方にお薦め です。	1,400	G3ゲイシャ	
ブラジル イパネマ プレミアム 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 イパネマ	
パルミタル農園	第20回2022カップ・オブ・プログレッソセラーズ Natural部門優勝ロット 世界標準の美味しい珈琲の味を知ることができます！	農園名: パルミタル農園 生産者: ギル・セザール・デ・メロ 生産地: ブラジル ミナスジェライス州カンポス・アウトス 栽培品種: カツアイ 標高: 1100m 栽培面積: 100ha 精製処理: Natural aroma: ミルクチョコレート、シロップ、ブラックベリー、ブルーベリー、オレンジ、パイナップル、ブドウ flavor: ミルクチョコレート、ブラックベリー、ピーチ、ブドウ、オレンジ、ライム、サクランボ	1,900	パルミタル	
サンフランシスコ農園2022W	第20回2022カップ・オブ・プログレッソセラーズ Washed部門優勝ロット 世界標準の美味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: クラウジア・ヤチオ・ナカオ 生産地: ブラジル ミナスジェライス州パスト・デ・ミナス 栽培品種: カツアイ 標高: 1035m 栽培面積: 77.59ha 精製処理: Washed aroma: ビターチョコ、アーモンド、キャラメル、バナナ、オレンジ flavor: ミルクチョコレート、パイナップル、レーズン、オレンジ、ゴールドデンレーズン、ヘーゼルナッツ、キャラメル、メイプルシロップ、ババイヤ	1,900	サンフランシ スコ2022W	
ブラジル フルッタ・メル カドン Natural	Anaerobic嫌気性発酵後に、Natural精製をし、独特の強い香りを有します。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、その言葉の如く熱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 生産者: エドワルド・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 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 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。ブラジル鑑定士によるとビーベリーとフラットビー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。	1,500	フルッタ・メル カドン	
ブラジル カフェ・ヴィー ニョ・ロッセ ビーベリー 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、フルボディ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: 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 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。ブラジル鑑定士によるとビーベリーとフラットビー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 ニョ・ロッセ ビーベリー	
ブラジル カフェ・ヴィー ニョ・ロゼ Natural	口当たりが良くワイン初心者でも気軽に楽しめ、フルティ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: ヴィンセンテ・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 生産者のヴィンセンテ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、この様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。 口当たりが良くワイン初心者でも気軽に楽しめ、フルティ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 ニョ・ロゼ	
ブラジル No2 クィーンシヨ ラ Qグレード Natural	甘味が強くコクがあり、そしてチョコレートのような香りが印象的なコーヒーです。	クィーンシヨラは、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。 生産地: ブラジル連邦共和国ミナスジェライス州イビラン地域 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...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	1,100	クィーンシヨ ラ	
キューバ クリスタルマ ウンテン Washed	完熟した実だけを摘み取り収穫した大粒で、爽やかな酸の良に、完熟果の甘味を感じるクィーンカブ	近年では、珍しく、伝統的なコーヒー栽培が続いている地域としても知られています。水晶が取れる山岳地帯から栽培が始まったとされ、中央部のエスカンブレ山脈で栽培されるコーヒーが、クリスタルマウンテンとして販売されており、キューバ産コーヒーの最上級品として取り扱われています。 生産地: キューバ共和国 中央部 エスカンブレ地区 標高: 800~1,300m 品種: カツァラ種、ティピカ種 スクリーンサイズ: S19...40%、S18...54%、S17...6% 精選方法: ウォッシュド	1,600	キューバ	新

蔵谷珈琲店

<p>コロンビア スプレモ ウイラティーン オビスポ Qグレード Washed</p>	<p>キャラメル・オレンジ・グレープフルーツを思わせるアロマ・フレーバーを有しており、ボディもしっかりしています。</p>	<p>生産地 コロンビア共和国 ウイラ県 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月～12月 品種 カツラ種 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グレードポイント 84.08点 精選方法 ウォッシュド コロンビア・ウイ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ーとして“クラブサンアグスティン”を設立しています。定期的な技術会を開催する事で品質向上に繋がっています。この辺の農家は零細農家が多く、化学肥料を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、プラスチックタンクでフローターを選別し、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、冷たい綺麗な水で洗います。その後、乾燥場で天日乾燥させます。</p>	<p>1,300 コロンビア クイーン オビ スポ 新</p>
<p>グアテマラ アンティグア サンラファエル ウリアス Qグレード Natural</p>	<p>ウォッシュドとは、違った甘い香りと余韻が強くでており、フルティな風味が特徴</p>	<p>生産地 サカテペケス県 サンミゲル・ドゥエニャス地区 農園名 サンラファエル ウリアス農園 標高 1,500～1,650m 等級 SHB 品種 プルボン種97%、カツラ種3% スクリーンサイズ S19・2%、S18・15%、S17・40%、S16・32%、S15・11% 栽培方法 農薬不使用、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 (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 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に指導を行いますが、収穫した後に自ら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トによる品質差が少ないことも有ります。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。</p>	<p>1,600 グアテマラ サンラファエ ル</p>
<p>グアテマラ マイクロロット オーロラ農園 Qグレード Washed</p>	<p>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。</p>	<p>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、そこで産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っ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 アルタバラス県コパン地区 農園名:オーロラ農園 栽培面積:26Ha 標高:1,500m 品種:カツラ種70%、プルボン25%、サンチモ種及びバカマラ種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:ウォッシュド</p>	<p>1,300 グアテマラ オーロラ</p>
<p>グアテマラSHB アンティグア バストレス Qグレード Washed</p>	<p>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。</p>	<p>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。 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:プルボン種、ティピカ種、カツアイ種 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:ウォッシュド</p>	<p>1,300 グアテマラ バストレス</p>
<p>キリマンジャロ (タンザニアキボアスノートップ)</p>	<p>柔らかく上品な酸味と甘み、芳醇なコクと香り、スツクリとした後味、バランスのとれたハイオリティコーヒー 珈琲豆が高騰中、まだ安い</p>	<p>生産地域 タンザニア、メルン山麓の南東部 ブルカ(Burka)農園 標高 1,350m、品種 プルボン種・ケント種、土壌 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、ドイツの手ボー社にいたドイツ人が品質鑑定し、キボア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につけられました。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。</p>	<p>1,200 スノートップ 新</p>
<p>クイーン スマトラ(スーパーマンデリン)</p>	<p>マンデリンの中でも最高級のグルメコーヒー</p>	<p>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 パードナチュラル(セミウォッシュド) 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手摘みで収穫、パルピング後は天日干して太陽の光をいっぱいに浴びます。大粒の豆(7mm以上)だけを選び抜き、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なさ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ク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。</p>	<p>1,600 クイーン</p>
<p>コスタリカ ジャガーハニーNatural</p>	<p>従来のウォッシュド式コスタリカと比べ、果実系甘味・香りが強く、一味違ったコーヒーが楽しめます。</p>	<p>生産地 コスタリカ トレスリオス地区及びタラス地区、標高 1,400～1,700m、等級 FSHB(ファイン・ストリクトリー・ハード・ビーンズ)、品種 カツアイ種、カツラ種、スクリーンサイズ スクリーン: S19・6%、S18・26%、S17・31%、S16・23%、S15・14%、乾燥方法 天日乾燥、Qグレードポイント 83.00点、精選方法 ハニープロセス(イエローハニー) ハニープロセスとは、果肉・コーヒー粘液が付いた状態で1週間程度、乾燥させます。果肉・コーヒー粘液の甘味成分がコーヒー生豆に浸透することで、ベリー系やチョコレートフレーバーと共にまろやかな口当たりと繊細な風味を醸し出します。 本来、ハニープロセスは、手間がかかる精選方法のため、通常のウォッシュドよりも、かなり割高になりますが、この精選工場では、大規模にハニープロセスを行っている事から、コスト的に安く、ハニープロセスが出来るメリットがあります。欧米、日本ともにハニープロセスは、数量が少ない事から希少性コーヒーとして扱われています。本商品の輸出会社は、野生のジャガー保護活動として、1kg当たり約2.2USセントをNational Conservation Programmeへ寄付しています。</p>	<p>1,500 コスタリカ</p>
<p>ランテカルアトラジャ オーガニック</p>	<p>独特の苦味とコク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</p>	<p>農園名 スロトコ農園、栽培地域 インドネシア共和国、スラウェシ島、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・プルボン種 ■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℃程度上昇しますが、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。</p>	<p>1,600 トラジャ</p>
<p>ホンジュラス SHG ハニー & ウォッシュド</p>	<p>最初、甘味と酸味が感じられ、後で、ビターチョコレート、アーモンド、ストーンフルーツを感じさせる</p>	<p>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・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、精選方法 ハニー製法50%、ウォッシュド(水洗式)50% 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、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輸出業者の知見により、生まれた商品と言えます。新たな視点での味づくりの参考になるかと思われるので、どうぞお試しください。</p>	<p>1,500 ホンジュラス ハニー</p>

葎谷珈琲店

<p>ペルー ホープ Qグレード Washed</p>	<p>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。</p>	<p>生産地 ペルー共和国カハマルカ州ウワバル地区(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 カツラ種・フルボン種・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 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ワ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言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。</p>	<p>1,100</p>	<p>ペルー ホープ</p>	
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>●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 ●精選方法:ウォッシュド 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のところにあり、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、収量が少ないため、多くのコーヒー農家は栽培しづらくならな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。</p>	<p>1,200</p>	<p>バブアニューギニア</p>	
<p>モカ イルガチャフェ G-1 コチャレ Washed オーガニック</p>	<p>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。 在庫限り</p>	<p>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る人々によって優れたコーヒーを産出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</p>	<p>1,400</p>	<p>コチャレ</p>	
<p>エチオピア モカ イルガチャフェG1 チェルベサ Washed</p>	<p>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。 在庫限り</p>	<p>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にくく、掃除もしやすいため、又セラミックは熱を逃しにくいため、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</p>	<p>1,400</p>	<p>チェルベサ</p>	<p>僅少</p>
<p>モカ イルガチャフェ G-1 ハルスケ Natural</p>	<p>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。 在庫限り</p>	<p>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、アフリカペットで乾燥する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。</p>	<p>1,400</p>	<p>ハルスケ</p>	<p>僅少</p>
<p>モカ イルガチャフェ G-2 Washed</p>	<p>一般のウォッシュドG2よりも、香りが強く、口に含んだ時にフルーティーで爽やかな酸味が口全体に広がり深い印象</p>	<p>生産地 エチオピア 連邦民主共和国 シダモ地方イルガチャフェ地区 標高 1,750~2,250m 等級 G2(グレード2) スクリーンサイズ S17以上:17%、S16:30%、S15:32%、S14:12%、S13:9% 精選方法 ウォッシュド イルガチャフェコーヒーは、シダモのウォッシュドコーヒーとは別銘柄の高級品として扱われる理由は水洗精選技が高いため、スクリーンサイズ、水分が一定のレベルで安定的に作られます。その為、香りや風味が特に際立って良い生豆が出来上がります。</p>	<p>1,300</p>	<p>イルガチャフェ G-2</p>	
<p>エチオピア モカ マタリ No.9</p>	<p>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</p>	<p>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。</p>	<p>1,400</p>	<p>モカ マタリ</p>	
<p>ブルンジ FW レッドブルボン Qグレード washed</p>	<p>フルーティーで甘い香り・柔らかい酸味・スッパリとしたコクとなめらかな後味、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。</p>	<p>生産地 ブルンジ共和国 N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。 ブルンジ・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。</p>	<p>1,100</p>	<p>ブルンジ</p>	

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ー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(5千円以上は無料)
注文が5000円未満の場合、送料をご負担いただきます。
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。(同一場所へ送る場合)
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袋以上 500円 ゆうパック(約700円以上)
また60サイズの箱には5袋までしかはいらないので、6袋以上の注文の場合は、送り方、送料を含めご相談です。
*1袋、2袋でも5000円以上の場合は無料です。

そのため、送料が無料となる5000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。
5000円以上ご注文の場合は密封してゆうパック、レターパック等(基本的に翌日着、送り先で翌々になる場合あり)でお送りしますので従来通り無料です。

*送り先が複数の場合は、それぞれの送り先、この送料を適用した合計となります。(例えば10袋注文で10か所に送付の場合は送料3000円になります)

○注文はメール、FAX、あるいは北鎌倉店にて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、今後ともよろしくお願ひいたします。

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ひます。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へています。

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ひますが、できないことはできません。