

加藤珈琲店 ハウスブレンド

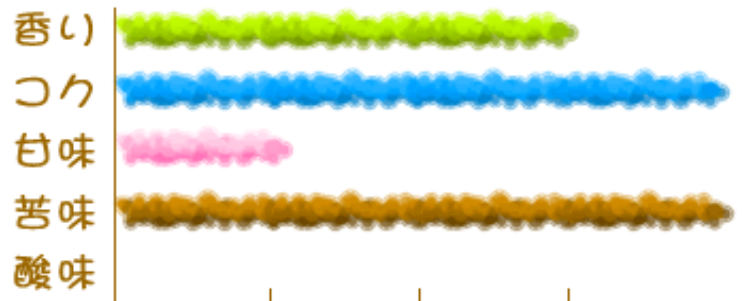
ダークロースト

当店の代表的なブレンド珈琲豆。深いコクと苦味はまさに珈琲専門店の味です。

「ダークロースト」は当店の代表的なブレンドです。加藤珈琲店の味は“これだ！”といった味わい。深いコクと苦味、珈琲専門店の味わいです。お客様に「私、濃いのが好き！」と言われたら、迷わずこれをおすすめします。このブレンドは私どものコーヒーマイスターが厳選した「コロンビア・ホヌコペススペシャル」を贅沢に使っています。通のあなたにピッタリのブレンドです。

「コロンビア・ホヌコペススペシャル」は、コロンビアの首都サンタフェデボゴタから南へ約 400km、エクアドルの国境に近いウイラ州 (Huila) のアンデス山脈の 1500m 以上の高地で栽培されているコーヒーから厳選されたコーヒーです。この地でのコーヒー栽培・水洗は伝統的な方法で行なわれ、完熟果実のみが手摘みによって収穫されています。また、コーヒーの木は、バナナなどのトロピカルフルーツの木の影に植えられ、有機肥料を利用して栽培されています。芳ばしく甘い香りとしっかりとしたコク、そしてマイルドな風味のスペシャルティコーヒーです。

この「コロンビア・ホヌコペススペシャル」を贅沢に使用した「ダークロースト」。これを飲んだら他のコーヒーは飲めません！



深煎り ← 焙煎度合い → 浅煎り

フレンチ	フルシティ	シティ	ハイ	ミディアム
------	-------	-----	----	-------

