

SPECIALTY BLENDED COFFEE

Pick me up!

ピック ミー アップ!



100g (豆・粉) ¥800-

コロンビア、インドネシア産豆使用
ビターブレンド

コーヒーは心にも体にも良い！と実感していただくことを願ってブレンドしました。コーヒーに含まれるカフェインには、体の動きを軽やかにし、疲労を回復させ、注意力や計算力を高める作用が知られています。

カフェイン=苦味成分のイメージが強くなりますが、コーヒーの苦味はカフェイン以外の成分（クロロゲン酸ラクトン、カフェエー酸等）によるものが大きいと言われます。カフェインは水に溶けやすく、適度な量なら口の中に残らないすっきりした苦味の特徴です。

このブレンドも舌の上でコーヒーらしい苦味を感じると、酸に促された唾液によって洗い流され、爽快感が生まれます。朝や休憩時に飲む、元気とやる気が出るコーヒーをイメージし焼き上げました。

SPECIALTY BLENDED COFFEE

Melty Mellow...

メルティ メロウ...



100g (豆・粉) ¥800-

ブラジル、エチオピア産豆使用
マイルドブレンド

季節が乾季から雨季に変わり、最初のスコールから数日後の早朝、コーヒーノキは繊細で愛らしい白い花を一斉に咲かせます。朝靄に煙る農園は、一面まるで雪景色の様相に変わり、甘美な香りに包まれます。

「ブロッサム・シャワー」コーヒー農園に雨季の訪れを告げる恵みの雨です…

このブレンドは、その雨、花、農園…をイメージしています。爽やかな酸味を持つブラジル産と官能的な甘味を持つエチオピア産の、いずれもナチュラルプロセスで精製された豆に、やさしく火を入れました。

冷めると更に華やかさが開いてきます。ワインのようにゆっくり味わうのも、とてもメルロウです。



焙煎コーヒーのご案内

CEDARS COFFEE. ROASTERY and IN

<https://cedarsosaway.com>

@cedarscoffee.r



964-0856

福島県二本松市西町83-1

大沢屋・セダーズコーヒー.

INDONESIA

MANDHELING BATAK BLUE

インドネシア

マンデリン バタックブルー



100g (豆・粉) ¥800-

インドネシアのスマトラ島は、島全域が熱帯雨林気候に属し、ユニークな生産処理方式が伝統的に行われてきました。乾燥の効率を上げるため、精製には水はほとんど使用せず、果肉除去した数時間後にすぐ脱殻し、生豆の状態ですぐ乾燥させるのが特徴です。

高湿度の環境下での乾燥の過程で、デリケートな生豆が発酵し、現地の気候風土にさらされることで、華やかな酸味や雨後のジャングルを思わせるような複雑で独特な風味が生み出されると言われています。

乾燥前の柔らかい状態で脱殻するため、生豆は先の割れた状態のものが比較的多くなってしまいます。品質劣化の可能性のある豆を一粒一粒取り除く作業も生産者たちによって丁寧に行われます。

ETHIOPIA

YIRGACHEFFE CHELBESA NATURAL

エチオピア

イルガチェフェ チェルベサ



100g (豆・粉) ¥840-

アフリカ大陸を南北に縦断する、壮大なグレートリフトバレーの西側、標高1,950mを超えるエチオピア高原・イルガチェフェは、年間を通して冷涼な気候で、豊富な水資源と肥沃な土壌に恵まれたコーヒーの栽培には最も適した地域のひとつです。

コーヒーの実はシェードグロウンの木陰に守られながらやさしい太陽を浴び、ゆっくり時間をかけて甘く熟します。ナチュラルプロセスにより丁寧に精製された一粒一粒の豆は、形、大きさもまちまちで、個性的なテロワールを纏います。

このコーヒーは、淹れたての美味しさはもちろんですが、冷めていくと酸味に明るさが増していくのを感じます。ゆっくり気の合う人との楽しい時間や、ながらコーヒーにもおすすめです。

■コーヒー好きの方への贈り物、様々な行事の記念品など… オリジナルギフトを承ります。

■社名ロゴマーク、手書きのイラストなど… オリジナルデザインのドリップバックを作成します。