

コーヒー豆リスト

マイルド・酸味系 浅煎り～中煎りで焙煎したコーヒー

<p>ブラジルシュクレ 浅煎り</p> <p>甘味★★★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>第一農園と契約。甘味、香気には異常。単に酸味でも酸っぱくないから好きです。</p>	<p>コロンビアシュクレ 浅煎り</p> <p>甘味★★★★ 酸味★★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>第一農園と契約。かつのよさフレーバー。酸味の旨味あるコーヒー。</p>	<p>グアテマラ ミラドール浅煎り</p> <p>甘味★★★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>日コトコロールの香りと酸味が中心のブレンドです。女性に人気!</p>	<p>ニカラグア エルノスアイレ</p> <p>甘味★★★★ 酸味★★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>酸味とフルーフの甘さ、ラムシよさがある香り。COE入賞の豆。</p>	<p>イルガチマフィ・モカ 赤ワイトナイル</p> <p>甘味★★ 酸味★★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>スロロのブルーベリーのよさ。酸香りが特徴的。酸み心地良くファンが多い!</p>
--	--	---	---	---

<p>ブラジル サンタルシア</p> <p>甘味★★★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>ブラジルのサンタルシアも酸味が強く、酸っぱい。酸味は、酸っぱい。アフターフレーバーがとても良い。</p>	<p>キリマンジャロ ゴンゴニ</p> <p>甘味★★ 酸味★★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>キリマンジャロの酸味とボディ、香りがいい。香りアフターも心地よく続きます。酸味臭が好む方多い。</p>	<p>コスタリカ エルクミニ</p> <p>甘味★★ 酸味★★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>酸み味を感じると、やさしい味わいのマイルドなコーヒー。</p>
--	---	--

苦味・酸味の少ない系 深煎りで焙煎したコーヒー

<p>ブラジルシュクレ 中煎り</p> <p>甘味★★★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>第一農園と契約。甘味、香気には異常。酸味が少なく、マイルドな味わい。</p>	<p>ブラジルシュクレ 深煎り</p> <p>甘味★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>第一農園と契約。甘味とコファルあるブラジル。酸味が苦みツラくない。</p>	<p>グアテマラ ミラドール中煎り</p> <p>甘味★★★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>日コトコロールの香りと酸味がブレンド。</p>
---	--	--

<p>マンダリン ブルリントン</p> <p>甘味★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>酸み臭い(ボディ)しつとり、パイのような質感あるアフター。酸味の苦みツラくない!</p>	<p>ケニア カンブ</p> <p>甘味★★★★ 酸味★★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>パイ、香りの香り。コファルある。酸み臭いところがあるが、コフィとミルクとの相性抜群!</p>	<p>innocent coffee</p>	<p>浅煎りスペシャルティ コロンビアカフェ</p> <p>甘味★★★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>ラ・セーバ農園のスペシャルティコーヒーがブレンド。高級第二農園産物輸出禁止。香りや味は素晴らしい。コロンビアのスペシャルティ。酸味臭が好む方多い。</p>	<p>深煎りスペシャルティ コロンビアカフェ</p> <p>甘味★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>ラ・セーバ農園のスペシャルティコーヒーがブレンド。高級第二農園産物輸出禁止。香りや味は素晴らしい。コロンビアのスペシャルティ。酸み臭い。ミルクとも合う。</p>
---	---	-------------------------------	---	--

ブレンドコーヒー マイルド系～深煎り系

<p>シュクレブレンド</p> <p>甘味★★★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>人気高いブレンド。フランス系と、主成分が酸っぱくないのがおススメです。</p>	<p>すみだ桜ブレンド</p> <p>甘味★★ 酸味★★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>やさしいコロールの香り。少しの酸味が清潔で、後味がすっきり。</p>	<p>北欧ブレンド</p> <p>甘味★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>コフィ酸と、しつとりした風味。アイスコーヒーの酸味も美味しいブレンド。</p>	<p>イタリアンブレンド</p> <p>甘味★★ 酸味★★★ 苦味★ 香気★★★★</p> <p>酸み臭い酸味は抑えられ、アイスコーヒーの酸味臭のレスなブレンドになっています。</p>
--	--	--	---

☎389-0011
長野県北佐久郡軽井沢町長倉
2955-15(廣橋通り)
TEL&FAX 0267-31-0976
facebook 営業時間 10時～18時

www.facebook.com/karuizawacafesucre/
営業時間や定休日についてはこちらをご覧ください。



軽井沢店限定ブレンドございます! ネットで取り扱っていません。

SucreNews 1.2月

謹賀新年

新年明けましておめでとうございます。
 昨年もお愛顧賜りまして有難う御座いました。
 去年は新しいことが始まる、芽の出る年となりました。今年もしっかり根を張り、育てる年になりそうです。
 地に足をつけ、初心を忘れず、皆様への感謝の気持ちと共にまた1年を過ごして参れたらと思います。
 Cafe Sucre, innocent coffee、軽井沢焙煎所を今年もどうぞよろしくお願い致します。

今年は私の年、おさるさんです。
 元気に1年を過ごすことが目標です。

Un Cafe Sucre (株) 代表 榎井有子

Cafe Sucre 墨田店

1月の定休日
 12日(火)、19日(火)、26日(火)
 2月の定休日
 2日(火)、9日(火)、16日(火)、23日(火)



Un Cafe Sucre株式会社 ●スペシャルティカフェ専門Innocent coffee
 東京都墨田区東向島2-31-20 webShop http://innocent-coffee.jp
 ●自家焙煎珈琲専門店Cafe Sucre 本場に美味しいノンカフェインコーヒーの取り扱い
 ●軽井沢焙煎所 CafeSucre・Innocent coffee
 高品質なスペシャルティコーヒーの取り扱い
 HP http://cafe-sucre.com コーヒー豆の焙煎、卸の取り扱い