

「世界のコーヒーお届け便」 月替わりコーヒー

2023.8-2024.3

8月 ブラジル ラゴア農園



高品質なコーヒー生産のため、 完熟チェリーを全て手摘みで収穫

100年以上続くブラジルの名門「ラゴア農園」が作り上げる、高品質のスペシャルティコーヒー。農園では例年通り丁寧に手摘み収穫がされ、高品質なコーヒーに仕上がりました。良質なコーヒーの特徴であるクリーンで甘い余韻が長く続く味わいをお楽しみください。



【風味の特徴】 苦味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
コク ●●●●●

【生豆生産国】 ブラジル

9月 ハワイコナブレンド



自然の恵みをたっぷり受けて育った プレミアムコーヒー

ハワイ島の西側、コナ地区で栽培される「ハワイコナコーヒー」。コナ地区は、火山性の土壌、昼と夜の寒暖差など、コーヒー栽培には理想的な条件が揃っています。トロピカルフルーツのような明るい酸味が特長。南国の雰囲気を感じさせる、爽やかで透明感のある味わいをお楽しみいただけます。



【風味の特徴】 苦味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
コク ●●●●●

【生豆生産国】 アメリカ合衆国、ブラジル 他

Specialty

10月 コロンビアルパタ農園 2023



標高2,000m。“天空の農園”でゆっくりと 成熟したフルーティーな味わい

“ルパタ”とはスペイン語でガリバー旅行記に出てくる“ラピュタ”のこと。コロンビアのモンテページョ地区の栽培地の標高はなんと2,000mを超え、まるで雲の上のコーヒー農園。冷涼な気候のもとでゆっくりと成熟することで、フルーティーな酸味と甘味を引き出しています。



【風味の特徴】 苦味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
コク ●●●●●

【生豆生産国】 コロンビア

11月 グアテマラ&コロンビア



中南米の相性の良い豆を絶妙な配合でブレンド。 ダークチョコレートのような甘味とコク

中南米で育った相性の良いコーヒー豆をブレンド。ダークチョコレートのような甘みとコク。絶妙なブレンドと、焙煎によって引き出された甘味。上質な味わい。山肌から流れる豊かな天然水による水洗式で精製されることで、クリアですっきりとした味わいです。



【風味の特徴】 苦味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
コク ●●●●●

【生豆生産国】 グアテマラ、コロンビア

Specialty

12月 ウィンターブレンド 2023



冬の街の情景をイメージした 贅沢な冬のブレンド

冬の賑わう街の情景をイメージし、スペシャルティコーヒーを原料に使った贅沢な冬限定のブレンド。多種多様なフルーツの風味とミルクチョコレートのような甘く、クリーミーなコクのある味わいです。



【風味の特徴】 苦味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
コク ●●●●●

【生豆生産国】 ブラジル、ルワンダ他

2024

1月 ブルーマウンテンブレンド



手作業で丁寧に作られた 黄金のバランスを持つコーヒー

自然の恵みを大いに受けて育った“コーヒーの王様”。ブルーマウンテンの苦味、酸味、コクの調和のとれたバランスの良い味わいを追求し、心地よい甘みと苦味を引き立てました。ブラウンシュガーのような長く続く甘い余韻が味わえるブレンドです。



【風味の特徴】 苦味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
コク ●●●●●

【生豆生産国】 ジャマイカ、ブラジル他

Specialty

2月 スペシャルティブレンド



アジアの豆を原料にした スパイシーなブレンド

チョコなどスイーツとのコーヒーマリアージュも意識し、アジアの豆をベースに濃厚なコクとアクセントにスパイシーな風味をたのしめる、スペシャルティコーヒーを使った贅沢なブレンド。ドリップポッド初登場の今だけの味わいです。



【風味の特徴】 苦味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
コク ●●●●●

【生豆生産国】 ブラジル、ベトナム他

3月 マンデリン&ブラジル



個性豊かな2種の旨みが贅沢に調和 アジアと南米のコラボレーションブレンド

スパイシーさが引き立つインドネシア産マンデリンと、力強いコクが特長のブラジル。それぞれシングルオリジンでも成り立つ魅力を持つ、2種の産地の豆を贅沢に使用した、ドリップポッドのオリジナルブレンド。ドライフルーツのような甘みがありながら、力強くコク深い味わいです。



【風味の特徴】 苦味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
コク ●●●●●

【生豆生産国】 インドネシア、ブラジル