

コーヒー鑑定士の厳選定期便

—世界を旅するように味わう—

2025.1-2025.3

1月 ブルーマウンテンブレンド



コーヒーの王様の名にふさわしい、 甘く優雅な香りのブルーマウンテンブレンド

酸味・苦味・コクが調和し、洋ナシのような柔らかな甘みと優雅な香りが特長の「ブルーマウンテンコーヒー」の味わい豊かなプレミアムブレンド。ブルーマウンテンコーヒーが育まれるのは、中米ジャマイカの東側に連なる“ブルーマウンテン山脈”の内側、標高800m～1,200mのエリア。昼夜の寒暖差と頻繁に発生する霧によって湿度が保たれることで、実の引き締まった、みずみずしく熟度の高いコーヒーが育まれます。その味わいの素晴らしさから、「コーヒーの王様」と称されています。



【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
【フレーバー】 ブラウンシュガー、栗

SPECIALTY

2月 スプリングブレンド2025



春の訪れを告げる、 甘く華やかなスペシャルティブレンド

コーヒー鑑定士の中平監修の季節限定スペシャルティブレンド。春の訪れを告げる花「ミモザ」の可憐さをイメージし、甘くフローラルな印象を引き立てた春の訪れを感じさせる華やかな印象の味わいに仕上げました。柔らかな酸味と優しい甘みを引き立たせ、後味の余韻は軽やかですっきりとした印象に。まるで春の陽気に包み込まれるように、リラックスした気分でお楽しみください。



【風味の特徴】 苦味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
コク ●●●●●

【生豆生産国】 エチオピア、ホンジュラス他
※一部変更の可能性がございます。

3月 マンデリン&ブラジル



ドライフルーツのような甘み、力強くコク深い味わい マンデリンの個性が引き立つブレンド

インドネシア スマトラ島で育まれる、マンデリンコーヒーは、“アーシー（大地のような）”と表現される特有のハーブやスパイスのような風味が特徴。その複雑味のある味わい、豊かなボディ感のあるコクと甘みは、しばしばブルゴーニュワインのようなコーヒーとして、評されることも。相性の良いブラジルをブレンドすることによってコクと甘さを引き出し、風味に立体感を出しました。ほかの産地にはない、マンデリンコーヒー特有の濃厚で複雑な風味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】 インドネシア、ブラジル
【フレーバー】 シナモン、ドライフルーツ