

# Coffee Beans List

有限会社ダムソン 珈琲事業部 カフェゼロサン  
 〒162-0041 東京都新宿区早稲田鶴巻町 566 大谷ビル 1F  
 電話 03-6666-8227 ファックス 03-6666-8228  
 お問い合わせ info@cafe-03.net URL:http://www.cafe-03.net

## 03COFFEE Caribbean 中米・カリブ海

- キューバ TL ミディアム**  
 クセのない軽い味わい。甘い香り。2016 入荷豆で再発売  
 口当たり良く、なめらかなコク。苦みなし、酸味も弱め。
- メキシコ オーロラ ハイロースト**  
 ナッツ系のフレーバー。豊富な甘味とまるやかなコク。マイルド  
 で軽やかな味わいが魅力のメキシココーヒー。2016 入荷
- パナマ カツラワイニー フルシティ**  
 ほどよいワインフレーバーと果実感をともなった甘味が魅力。飲み口よく  
 フルーティでうまみたっぷり。カルメン農園「カツラ」ワイニー 2016
- ニカラグア ナチュラル ミディアム**  
 フルーティ&ワインフレーバーが魅力のニカラグアナチュラル 2016  
 「ストロベリー」の風味も。豊富な甘味を持ち、複雑で重層的な味わい
- 新ニカラグア パカマラ フルシティ**  
 まるやかな苦みと豊富な甘味、上質なコクと飲み口の良さが魅力。  
 マイルドな飲み口のうまみたっぷり「ニカラグア」パカマラ 2017

## 03COFFEE South America 南米

- ブラジル 手摘み完熟豆 シティ**  
 豊富な甘味とチョコレートフレーバー。芳醇なコクとクリアな後味  
 の良さを両立。ブラジルセラードの逸品。2016 入荷
- ブラジル スウィートイエロー シティ**  
 ナッツ系の甘いフレーバー。豊富な甘味を持ち、穏やかな  
 やさしい味わいが魅力。口当たりのよいブラジルコーヒー
- ブラジル ブルボンピーベリー フルシティ**  
 高カカオチョコのようなフレーバー、芳醇なコクが魅力。マイルド  
 な苦みと甘味が拮抗。「ブルボンピーベリー」2016 入荷豆
- アイス&カフェオレ** **ブラジル フレンチ 新**  
 ビターチョコのフレーバーで濃厚な飲み口のブラジルコーヒー。  
 カフェオレ、アイスコーヒーにも最適な深煎りブラジル。2017 入荷
- 新ボリビア コパカバーナピーベリー シティ**  
 甘味とコクと酸味の三重奏。ナッツ系のフレーバー。有機認証  
 うまみたっぷり、飲み応えのあるボリビアコーヒー。3 月入荷豆
- アイス&カフェオレ** **コロンビア ポパヤンスプレモ フルシティ (+)**  
 「ハイ」とは異なり、やさしい苦みと甘味、深いコクに包まれる。  
 一杯に深い充足感が欲しい時におすす。→少しだけ深煎りに変更
- コロンビア ポパヤンスプレモ ハイ**  
 甘い香りともろやかな味わい。やや軽めのテイスト。  
 口当たりの良い飲み飽きない。常飲コーヒーにもおすす。
- 新コロンビア トロピカルスウィート シティ**  
 果実感をともなった、重層的で豊富な甘味 & コク。フルティで  
 うまみたっぷりのコロンビア「カツラワイニー」2017 入荷豆  
 →7 月 17 日から販売開始

- カフェインレス** **ブラジル カフェインレス (デカフェ)**  
 液体二酸化炭素抽出法でカフェインを除去。カフェインの残留率 0.1%  
 ブラジルの風味を楽しめるカフェインレスコーヒー (デカフェ)
- 完全受注焙煎 200g 以上** **コロンビア カフェインレス (デカフェ)**  
 液体二酸化炭素抽出法でカフェインを除去。カフェインの残留率 0.1%  
 コロンビアの風味を楽しめるカフェインレスコーヒー (デカフェ)  
 ●「ブラジル」「コロンビア」完全受注焙煎、200g からのご注文です●

## 03COFFEE Africa アフリカ

- アイス&カフェオレ** **ケニア マサイ フレンチ 新**  
 ケニアならではの力強いフレーバー、濃厚なコク甘味もたっぷり。  
 甘酸っぱさを感じるほどよい酸味。→8/25 発送より「2017 豆」
- アイス&カフェオレ** **タンザニア キゴマ AA フルシティ+ 新**  
 やさしい苦みと豊富な甘味、コク。アイス、カフェオレにも相性  
 がよい。タンザニア西部キゴマ地区から。9/5 発送より 2017 豆
- 新タンザニア キゴマ AA シティロースト**  
 豊富な甘味よ広がるうまみ、コク。口当たりのよいやさしい酸味。  
 北部タンザニアとはひと味違った芳醇な香り 9/5 発送より 2017 豆
- ~~**ルワンダ アバトウンジ ハイロースト**  
 きれいな酸味と豊富な甘味、まるやかなコク。10 回目の入荷。  
 今回焙煎ポイントを浅めに変更「ハイロースト」~~
- 新マラウイ チャニア ハイロースト**  
 気品のある豊かな香りとして上品な明るい酸味。フェアトレード認証  
 自然な甘味、ほどよいコク。ミスク農協「チャニア村の小農家」
- 新エチオピア イルガチェフェ ハイロースト**  
 「豊富な甘味&コク」が魅力のイルガチェフェ・ウオッシュド「ベレカ」  
 紅茶を思わせるティーフレーバー、フルティでマイルドな酸味。9/8~
- エチオピア ナチュラル シティ**  
 ティーフレーバー&ベリー系の風味の「イルガチェフェ・ナチュラル」  
 豊富な甘味 & コク、軽やかな味わい。クリーンカップ。
- コンゴ ブルボンスペシャル フルシティ**  
 穏やかな苦みと豊富な甘味、深いコクがじんわり広がる 2016 入荷  
 6000 名の零細農家を支援するヴィルンガコーヒーカンパニーから
- ルワンダ キャヒンダ フルシティ**  
 質の高い酸味と豊富な甘味、まるやかなコク。余韻を楽しめるコーヒー  
 2015 年創業のキャヒンダ CWS。2015/16 クロップ。9/13 販売開始

**アイス&カフェオレ** 通常のドリップはもちろんのこと、アイスコーヒー & カフェオレでもおたのしみいただけるコーヒー豆です。

## 03COFFEE Asia Oceania アジア・オセアニア

- 新マンデリン アチェガルダ シティ**  
 軽やかで芳醇なマンデリンフレーバー。豊富な甘味とコク、酸味  
 を活かした、うまみたっぷり「中煎り」マンデリン。  
 →「アチェガルダ」9/6 発送より「2017 豆」に切り替え
- アイス&カフェオレ** **マンデリン アチェガルダ フレンチ 新**  
 マンデリンならではの濃厚な苦みを活かした「深煎り」マンデリン。  
 豊富な甘味となめらかなコク。重厚なボディと広がる余韻。
- マンデリン スマトラタイガー フルシティ**  
 豊富なうまみ、重層的に広がるマンデリンフレーバー。やさしく  
 包み込むような苦み、広がる自然な甘味・コク。2016 年 12 月入荷
- 新東ティモール マウベシ シティロースト**  
 上質な甘味とコクが魅力の東ティモールコーヒー。JAS 認証  
 マウベシコーヒー生産者協同組合「ロビボ集落」2017 入荷豆
- パプアニューギニア クムル フルシティ**  
 適度な苦みと豊富な甘味がバランス良く調和したパプアニューギ  
 ニア「クムル」コセン農園・2016 入荷豆

▼在庫少量 **新** 2017 年 3 月以降日本入荷の生豆

- 豆の状態 「豆のまま」ミルをお持ちの方  
 「中挽き」ペーパーフィルター (カリタ・ハリオ) 等  
 「中細挽き」ペーパーフィルター (メリタ) サイフォン等  
 「細挽き」エスプレッソ等  
 「粗挽き」コーヒープレス・パーコレータ等
- 焙煎度 ■  
 浅煎り←ミディアム・ハイ・シティ・フルシティ・フレンチ→深煎り

2017 年 9 月 19 日現在の生豆在庫一覧です。どの銘柄も 100g よりご注文いただけます。  
 (生豆 約 20-30 種類くらい)