

# 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

**新ブラジル 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。10/1 発送より新豆切替

**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**  
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

**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。

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。フルーティで  
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 **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~~

**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、フルーティでマイルドな酸味。9/8~

**新エチオピア ナチュラル シティ**  
芳醇な赤ワインフレーバー&ベリー系の風味のイルガチェフェ  
「コケ村」ナチュラル。フルーティでうまみたっぷり。2017 入荷

**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

**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 7 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 10 月 8 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)