

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 大容ビル 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。
 口当たり良く、なめらかなコク。苦みなし、酸味も弱め。

新ニカラグア ブルボン 2016 ハイロースト

気品のある豊かな香りと上品な明るい酸味が心地よい。ブルボンなら
 ではの「まろやかなコク」が魅力。「2015/16 クロップ」を再調達

新グアテマラ ブルボン シティロースト

上質な香り、豊富な甘味が魅力。まろやかでしっかりしたコクを持つ。
 ラ・クブラ農園「ブルボン」ウォッシュド・2018 入荷豆

新ドミニカ バラオナ AAA シティロースト

上質な酸味と甘味が魅力。軽やかめですがコクもしっかり。
 ナッツ&柑橘系のフレーバー。「カツーラ」ウォッシュド 2018 入荷

新ニカラグア パカマラピーベリー シティ

甘味、コク、酸味のバランスが魅力。ジュシーでうまみたっぷり
 「パカマラピーベリー」です。「オメテベ農園」2017 入荷豆

新パナマ ハートマン フルシティ

豊富な甘味とコクが魅力。おだやかな飲み口のなかに芳醇なうまみ
 が広がる。中深煎りパナマ「カツーラ」ウォッシュド 2018 入荷

在庫少量 新 2018 年 6 月以降【新発売・新入荷】

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。10/8 発送より「2018 新豆」

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」2017/18

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

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

甘い香りとまろやかな味わい。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。

コロンビア トロピカルスウィート シティ

果実感をとまった、重層的で豊富な甘味&コク。フルシティで
 うまみたっぷりのコロンビア「ティピカ・ナチュラル」2018 入荷豆

~~ボリビア コパカバ ナ シティ~~

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

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。7/23 発送より「2018 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。8/20 発送より「2018 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 8/20 発送より「2018 豆」

~~タンザニア ピーベリー シティ~~

気品のある豊かな香りと上品な明るい酸味、まろやかなコク。
 タンザニア南部「マウエンギーヒューグループ」2018 入荷豆

エチオピア イルガチェフェ ハイロースト

「上質な香り、豊富な甘味&コク」が魅力のイルガチェフェ・ウォッシュド。
 ティーフレーバー & フルーティでマイルド。ゲデオ「アリーチャ」2017

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

ルワンダ アバトウンジ フルシティ

質の高い酸味をベースにしなが、豊富な甘味とコクが広がります。
 11 回目の入荷「アバトウンジ農園」2017 年入荷豆

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

香ばしく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。再入荷

アイス&カフェオレ マンデリン アチェガルダ フレンチ新

濃厚な苦み、甘い芳醇な香りを活かした「深煎り」マンデリン。
 ビターチョコ&スパイスな香味が立ち上がります。再入荷

新マンデリン 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。2018 年 7 月入荷豆

パプアニューギニア プローサ フルシティ

パプアニューギニア・山岳有機農業組合「プローサ」
 オーストラリア有機認証（N A S A A）2018 入荷豆

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。

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)

受注増前 200g から 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)

マンデリン カフェインレス (デカフェ)

スイス・ウォータープロセスでカフェインを 99.9% 除去。
 マンデリンの風味を楽しめるカフェインレスコーヒー (デカフェ)
 焙煎度は 中煎り (シティ)&深煎り (フルシティ)

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

2018 年 10 月 31 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)