

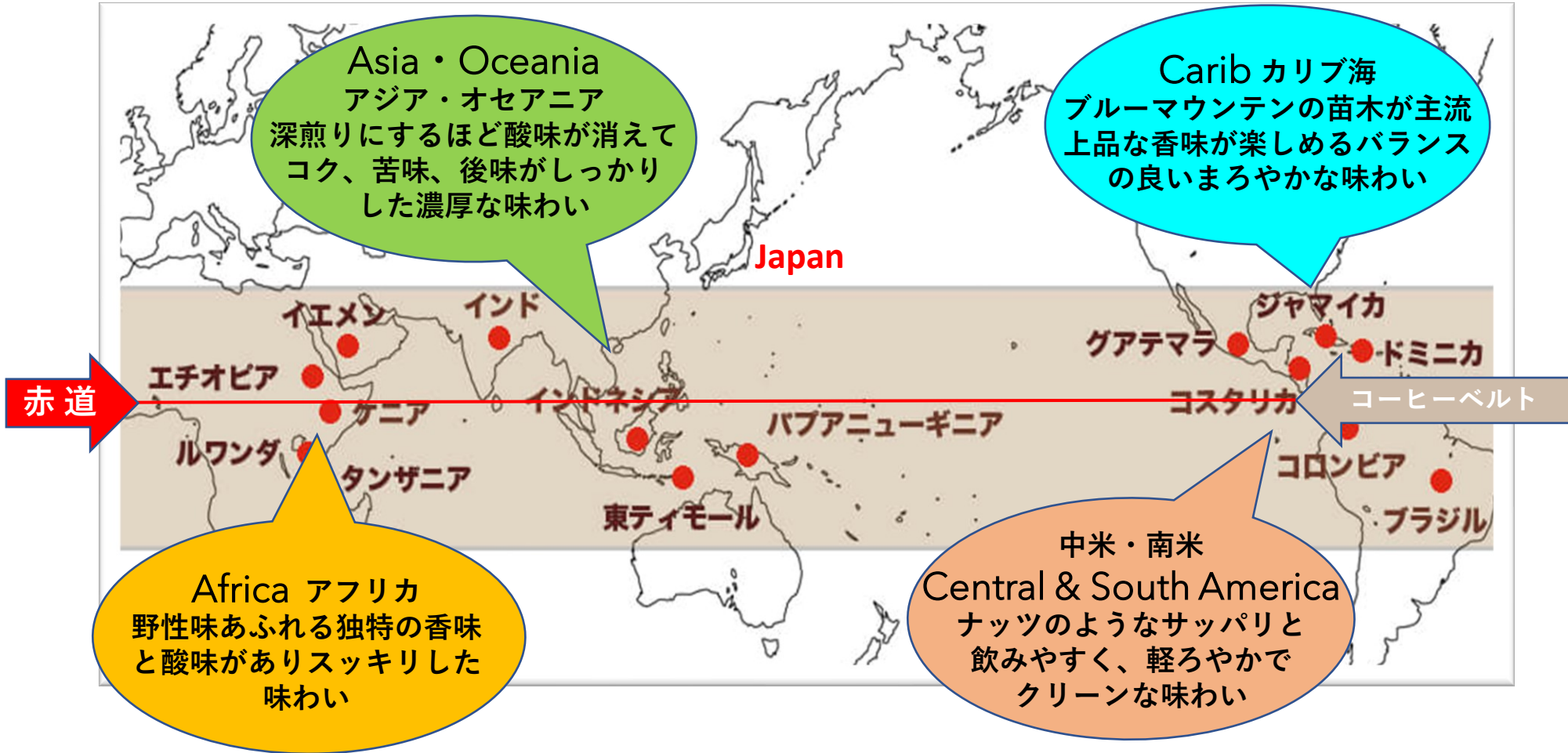


# Coffee World Map

ざっくりとしたコーヒー世界地図



コーヒーは赤道を中心に北回帰線と南回帰線の中の「コーヒーベルト」で自生し、栽培されています。  
4つの地域の中から好みのコーヒー豆に出逢う旅を始めましょう！





焙煎度合

# Roast Table



美肌 / クロロゲン酸

若返り / ニコチン酸

薬効成分と嗜好のバランスを目安に  
お気に入りのローストを選んでください。

Beautiful Skin

Anti-Aging

カフェイン

Beauty		Healthy		Preference	Healthy		Anti-Aging
超浅煎り	浅煎り	中浅煎り	中煎り	中深煎り	深煎り	超深煎り	
Scandinavia Light	Cinamon	Amerikan Medium	NY City	Full City	French	Italian	

香味・酸味  
強

バランス  
良い

苦味・深み  
強

粉碎粒度

# Grind Table



豆の挽き方

焙煎豆は粉碎すると酸化・劣化が早まるので、豆のまま保管することを推奨しております。

旨味薬効分  
減  
酸味強

旨味・薬効成分が最も抽出されるのは「**細挽き**」です

旨味・薬効  
分増苦み強

粗挽き	中粗挽き	中挽き	中細挽き	<b>細挽き</b>
-----	------	-----	------	------------

BONMAC  
Grinder



Moka pot



Neli Drip



Automatic  
Drip



Siphon



Pour Over = Hand Drip

当店の  
オススメ



Moka pot



Pour Over



Pour Over



Pour Over



Espresso

※コーヒーの薬効成分および旨味を最大限に引き出すためには、中細引きの粉をプアオーバー（ハンドドリップ）で、エシカルなペーパーレス抽出を推奨しています。

※ 当店ではエスプレッソマシン用の「**極細引き**」は「細引き」で対応しております。