

# ぽれ珈琲 豆 価格表 (税込)

珈琲袋別途¥50

|  |   |                      |
|--|---|----------------------|
|  <b>ブラジル</b><br>モラダプラタ<br>●●● 2021-22              | サンパウロ州アルタモジアナ 800-900m、アララ NY2/3<br>エチオピアを思わすベリー系 <b>63時間嫌気発酵</b>     | 100g毎<br><b>¥800</b> |
|  <b>エチオピア</b><br>シダマ<br>● <b>ボナズリア</b> 2019-20     | デメカベチャ村 2,000-2,340m、ジンマ農業研究所 G-1<br>ベルガモット、白い花のような香り <b>無農薬栽培</b>    | 100g毎<br><b>¥650</b> |
|  <b>エチオピア</b><br>イルガチェフェ<br>● <b>WOTTE</b> 2020-21 | ゲデオゾーン・コンガ 1,900-2,000m、在来種 G-1<br>柑橘系のすっきりした味わい <b>マイクロロット</b>       | 100g毎<br><b>¥650</b> |
|  <b>コスタリカ</b><br>トレスエルマナス<br>● 2020-21             | サンホセ州アセリー地区 1,710m、カツーラ SHB<br>甘酸っぱいリンゴ、カカオ <b>ワイニー製法</b>             | 100g毎<br><b>¥620</b> |
|  <b>ハイチ</b><br>マールブランシュ<br>2021-22                 | ティオツテ地区マールブランシュ 1,000-1,400m、ティピカ<br>ソフトで甘い香味 <b>カリブ海系の上品な味わい</b>     | 100g毎<br><b>¥700</b> |
|  <b>コロンビア</b><br>オリヘン農協<br>● 2022                  | ウイラ県南部 1,350-1,900m、カツーラ/カステイジョ/他<br>オレンジ、チョコレート <b>有機 JAS、RFA</b>    | 100g毎<br><b>¥620</b> |
|  <b>グアテマラ</b><br>ラ・クプラ農園<br>2021-22              | アンティグア地区 1,650-2,100m、ブルボン SHP,EP<br>絶妙なバランス,チョコ感覚 <b>シングル人気 No.1</b> | 100g毎<br><b>¥700</b> |
|  <b>スペシャルティブレンド</b><br>ぽれぽれ<br>2022ver.3         | ブラジル/コロンビア/エチオピア <b>シティロースト</b><br>ハーモニーブレンド <b>創業以来の一番人気</b>         | 100g毎<br><b>¥620</b> |
|  <b>インドネシア</b><br>マンデリン<br>● 2021-22             | リントン・ニ・フタ&パラングナン 1,400-1,500m、ティピカ系<br>クリーミーなコクと甘み <b>ピンタンリマ(五つ星)</b> | 100g毎<br><b>¥700</b> |
|  <b>ニカラグア</b><br>エルボスケ農園<br>2021-22              | ヌエバセゴビア県 1,250-1,560m、ジャバニカ SHG,EP<br>ビターチョコ、クリーンカップ <b>48時間発酵</b>    | 100g毎<br><b>¥700</b> |
|  <b>スペシャルティブレンド</b><br>じゃんぼ<br>2022ver.3         | ニカラグア/タンザニア/マラウイ <b>フルシティロースト</b><br>豊かなコクと甘み,アイスやカフェオレ,水出しに          | 100g毎<br><b>¥600</b> |
|  <b>ミャンマー</b><br>シャン・ステイト<br>●● 2021-22          | シャン州 1,400-1,600m、カツーラ/カツアイ/サンラモン<br>ダークチョコ <b>農薬化学肥料不使用</b>          | 100g毎<br><b>¥600</b> |
|  <b>ケニア</b><br>ティム AA<br>2021-22                 | キリニャガ県 1,600-1,800m、SL28/SL34/バティアン/ルイル 11<br>深い苦みの奥にグレープフルーツを思わす酸味   | 100g毎<br><b>¥700</b> |

●オーガニック系 ●ナチュラル ●スマトラ式 ●天然酵母 ●嫌気性発酵

2022年12月21日改正