

コーヒー豆リスト

	国	商品名	詳細	特徴	製法
浅煎り	 ホンジュラス	サン・ルイス	サンタバーバラ	はっさく等の柑橘系 パライネマ種	●
	 コスタリカ	トレスエルマナス	サンホセ州 アセリー地区	フローラル、果実感 DGBCC 世界3位使用豆	●
	 エチオピア	アナソラ	グジ シャキツ	グレープ、ジューシー 近年人気急上昇のエリア	●
中煎り	 エチオピア	アナソラ Anaerobic	グジ シャキツ	レーズン、ブラックカラント (限定) ちまたで人気	● ●
	 エチオピア	ウェギダブルー	イルガチエフェ アリーチャ	完熟ベリーのコク、甘み 実質オーガニック	● ○
	 エチオピア	ボナズリア	デメカベチャ村 ヘレフコーヒー	チョコレート、ベルガモット 完全無農薬栽培	● ●
	 コスタリカ	ひまわり農園	タラス地区	コクある甘み、リンゴ ブラックハニー	●
	 ハイチ	マールブランシュ	ティオッテ地区	カリブ海系の上品な 柔らかい酸味と甘み	●
中深煎り	 ボリビア	コパカバーナ	ユングス地方	香ばしく、飲みやすさ抜群 バイオラティーナ有機	● ●
	 グアテマラ	ラ・クプラ農園	アンティグア フィラデルフィア	チョコ感覚 絶妙なバランス	●
	 ブレンド	ぼれぼれ	エチオピア×ブラジル ル×コロンビア	創業以来の人気 No.1 ハーモニーブレンド	●
	 インドネシア	スマトラタイガー	マンデリン リントン、他	クリーン且マンデリンらしさ 貴重な大粒マンデリン	●
	 ブレンド	じゃんぼ	タンザニア×マラウイ イ×ホンジュラス	ミルクとの相性バッチリ!! 大粒豆を厳選ブレンド	●
深煎り	 タンザニア	カラツ AA	カラツエステート ンゴロンゴロ	ハーブのハチミツのような キリマンジャロ	●
	 ブラジル	フルッタ メルカドン	DECAFE カフェインレス	カフェイン 99.9%除去 果物・カラメルの甘み	● ●
	 マラウイ	ムズズ AAA	北部州から中部州 6つの組合	キャラメル、コクと甘み 久しぶりの AAA (大粒豆)	●

ハンドピックしていない生豆 (一部商品) をご購入可能です
店頭でお尋ねください。(焙煎豆の70%の価格)

●ウォッシュド ●ハニー ●パルプドN ●ナチュラル ●スマトラ ●嫌気発酵 ●天然酵母 ●無農薬など

2025年9月7日改正

ぼれ珈琲 TEL0284-22-3724