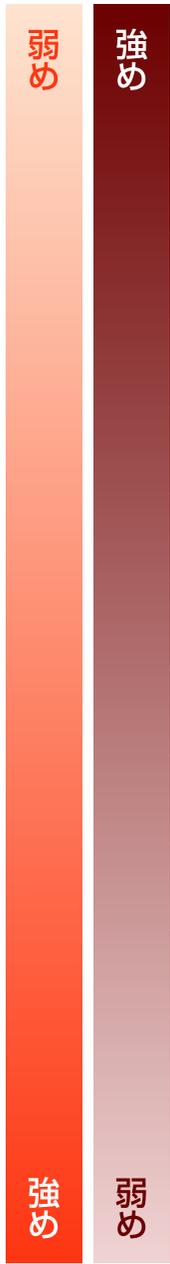


# 南蛮屋 コーヒー豆の味わいチャートマップ

酸味 苦味



★ 南蛮屋の人気ブレンドコーヒーベスト2

- ◆ ブレンド コーヒー
- ◆ ストレート コーヒー



【しっかり】  
贅沢な甘いコクと苦味

ブラジル アマレロ プルボン ◆

◆ ホンジュラス バードフレンドリー®

特上ブレンド ★  
◆ スペシャルブレンド



【あっさり】  
バランスのとれた  
コクと風味



【さわやか】  
洗練された酸味と  
滑らかなコク

昭和のモカブレンド ◆

◆ 鑑定士ブレンド

◆ カリブのサンセットコーヒー

◆ エチオピアンモカ

◆ 雲上のグアテマラ

◆ ドミニカ カリビアンクイーンAAA

◆ トリゴネリン温存コーヒー【特許製法・低温炭火焙煎】

【こってり】  
濃厚なコクと苦味



熟旨  
タナ・トラジャ ◆

雲上のグアテマラ  
フレンチロースト ◆ こってりブレンド

◆ スマトラ  
マンデリンG-1

◆ ケニア マサイ

◆ カフェインレスコーヒー

◆ アイス珈琲

◆ エスプレッソ  
ファイヤー



【極濃厚】  
深味を極めた  
コクと苦味

★ うまか珈琲

◆ コロンビア  
ウィラ スウィート

◆ コロンビア  
エメラルドマウンテン

◆ 昭和のキリマンブレンド

◆ ブラジル 樹上完熟

◆ タンザニア ンゴロンゴロ タンジャ農園

◆ エチオピア ベリー ナチュラル



【すっきり】  
印象的な風味と  
柔らかなコク

← あっさり

こってり →