

南蛮屋 コーヒー豆の味わいチャートマップ

酸味 苦味

弱め 強め

★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 ブルボン◆

◆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 ◆

◆熟旨トラアイス

◆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

雲上のグアテマラ
フレンチロースト ◆

◆スマトラ
マンデリンG-1

◆こってりブレンド

◆ケニア マサイ

◆カフェインレスコーヒー

★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 →