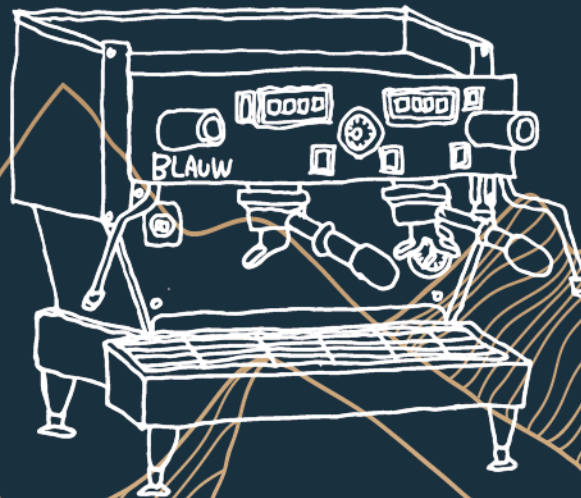




BLAUW ESPRESSO



NO COFFEE?
FINE MAYBE.



LOCATING REVERENCE FOR THE EMPEROR AND THE EXCLUSION OF FOREIGNERS
THE PRINCIPLE OF
IT'S TIME TO GO HOME



Studio4

www.studio4.tokyo

ブルースカイ

BLUE SKY



苦味と酸味のバランスが程よく、ナッツやカカオの風味があり
ほのかな甘味も感じられます。

スタンダードで飲む人を選ばないブレンドです。

ETHIOPIA SIDAMO G2

モカ・シダモ・G2



エチオピアを指す「モカ」、産地を指す「シダモ」、そしてコーヒー豆の等級は 300g の生豆に含まれる欠点豆の数量で 9 段階に分けられています。最高級品「イルガチーフ」にのみ適用される G1 を除けば G2 は「モカ」の中でも高級品として分類されています。

COLOMBIA SUPREMO

コロンビア・スプレモ



コロンビアではコーヒー豆の等級を豆の大きさで格付けしています。豆の大きさを表すスクリーン 17 以上が 80% の大粒な豆をスペイン語で最高級を意味する「スプレモ」と呼ばれます。

GUATEMALA S.H.B

グアテマラ・S.H.B



グアテマラではコーヒーの等級を栽培場所の標高により 7 段階で分類しています。標高の高い地域で栽培されたものの程高級品として扱われており、S.H.B (ストリクトリー・ハード・ビーン) は最高等級にランクしています。



info@studio4.tokyo



¥4,580/Kg (税別)

お取引に関して

- 最小オーダーは **4KG** からお受け致しております。
- 基本ホールビーンでのお届けとなりますが、グラインドビーンにも対応致しますのでご相談ください。
- 毎週**木曜日**までに発注いただいたものは翌週木曜までにお届け致します。
*物流等の影響により多少の遅れが発生する場合がございます。
- 送料が別途かかります。
*8KG までヤマト運輸 80 サイズ 1 個口で発送致します。
*離島、北海道は別途 ¥1,200 の送料がかかります。
- ブレンド以外の豆のご相談も承ります。

エチオピアとは？

アフリカ大陸の南東に位置し、約80の民族、8000万人の人口を持つエチオピアはコーヒーの発祥の地として知られています。

その昔エチオピアの山羊飼の少年「カルディ」が山羊が、自生しているコーヒーの実を食べて元気に飛び回る姿を見て口にしたのが始まりだと言われています。

エチオピアコーヒーの特徴

通称「モカ」と呼ばれるエチオピアコーヒーは、青い果実のような爽やかな酸味があり、チョコレートのような香りからチョコレートフレーバーを加えたカフェラテ「カフェモカ」のモデルにもなっています。



コロンビアとは？

南米大陸の北西に位置し、3000m級のアンデス山脈が全土に広がっています。人口4300万人程のコロンビアでは、就業人口の1/4がコーヒー関連の仕事についているという程のコーヒー大国です。生産量もブラジル、ベトナムに次いで世界第三位です。

コロンビアコーヒーの特徴

国土の大半を占める山岳高地帯が良質なコーヒー豆の栽培に適しています。栽培されるコーヒー豆は100%アラビカ種であり、国内生産地の環境も多種多様なため様々な顔をもつコーヒー豆が作られています。それらの豆は総じて程よい酸味と甘みのバランスが良く、キレのあるスッキリとしたテイストは世界中で愛されています。有名な「エメラルドマウンテン」はこのコロンビア産のコーヒー豆を指しています。

グアテマラとは？

中南米に位置し、カリブ海に囲まれた人口1300万人程の国には平原や高山、湖などがあり、19世紀に独立を果たすとドイツ移民の流入とともに本格的なコーヒーの栽培が始まりました。

グアテマラコーヒーの特徴

適度に降る山岳地帯の雨に加え、寒暖差の大きい土地柄がコーヒーの栽培に適し、良質なコーヒー豆が作られるようになりました。また、品質を管理する機関も存在し、良質な豆のクオリティ維持に貢献しています。高地で栽培されることによる酸味と寒暖差が生み出す甘味やコクのバランスが非常に良いコーヒーです。



モーニンググローリー

MORNING GLORY

キレのある酸味と赤ワインの風味を持ったアクセントの効いた味です。
焙煎具合はやや浅めでもダークチョコレートの香りが強く残り
しっかりとした味を出したい時におすすめのブレンドです。

PAPUA NEW GUINEA SIGLI AA



パプアニューギニア・シグリ・AA

パプアニューギニアではコーヒー豆の等級を豆の大きさによって 9 段階に分類しています。その内最もランクの高い豆を「AA」とし、有名なシグリ農園で収穫された最高ランクの豆を「SIGLI AA」と呼びます。

COLOMBIA SUPREMO



コロンビア・スプレモ

コロンビアではコーヒー豆の等級を豆の大きさで格付けしています。豆の大きさを表すスクリーン 17 以上が 80% の大粒な豆をスペイン語で最高級を意味する「スプレモ」と呼ばれます。

TANZANIA AA



タンザニア・AA

タンザニアではコーヒー豆の等級を豆の大きさと欠点豆の混入度合いによって評価しています。ランクは 6 段階に分かれ、最高ランクは「AA」として認められています。



info@studio4.tokyo



¥4,880/Kg

 (税別)

お取引に関して

- 最小オーダーは **4KG** からお受け致しております。
- 基本ホールビンでのお届けとなりますが、グラインドビンにも対応致しますのでご相談ください。
- 毎週**木曜日**までに発注いただいたものは翌週木曜までにお届け致します。
*物流等の影響により多少の遅れが発生する場合がございます。
- 送料が別途かかります。
*8KG までヤマト運輸 80 サイズ 1 個口で発送致します。
*離島、北海道は別途 ¥1,200 の送料がかかります。
- ブレンド以外の豆のご相談も承ります。

パプアニューギニアとは？

赤道の丁度南の熱帯に位置するパプアニューギニア。この国の地形は険しくニューギニア島中央には東西に山脈が走り大河も多く存在しています。「一日で一年の気候を繰り返す」といわれるほど、気象変化がある日もめずらしくなく、高い標高や十分な降水量、豊かな土壌はコーヒーの生育には理想的です。

パプアニューギニアコーヒーの特徴

パプアニューギニアのコーヒー豆は4月から8月の期間に収穫され、完熟したコーヒーチェリーのみを手摘みで収穫します。優しい酸味とフルーティーな味わい、コクがしっかりしていながらも癖のないクリアな後味が特徴です。



コロンビアとは？

南米大陸の北西に位置し、3000m級のアンデス山脈が全土に広がっています。人口4300万人程のコロンビアでは、就業人口の1/4がコーヒー関連の仕事についているという程のコーヒー大国です。生産量もブラジル、ベトナムに次いで世界第3位です。

コロンビアコーヒーの特徴

国土の大半を占める山岳高原地帯が良質なコーヒー豆の栽培に適しています。栽培されるコーヒー豆は100%アラビカ種であり、国内生産地の環境も多種多様なため様々な顔をもつコーヒー豆が作られています。それらの豆は総じて程よい酸味と甘みのバランスが良く、キレのあるスッキリとしたテイストは世界中で愛されています。有名な「エメラルドマウンテン」はこのコロンビア産のコーヒー豆を指しています。

タンザニアとは？

アフリカ大陸の東海岸に位置し、国土のほとんどが高地にあります。有名な「キリマンジャロ」はキリマンジャロ山で栽培されるアラビカ種のことを指しますがタンザニアで作られる豆を総じて「キリマンジャロ」と呼ぶことも。その「キリマンジャロ」はキリマンジャロ山のふもとと海拔1000m以上の寒暖差の激しい気候と豊富な降水量により高品質なコーヒーへと育てられます。

タンザニアコーヒーの特徴

タンザニアコーヒーは、良質な酸味が最大の特徴で後味もスッキリしています。また甘酸っぱい香りを好む人も多くいます。

