

ブレンドコーヒーは、通常2～4種ほどの銘柄を配合し、各々の長所を生かしつつ短所を補い、ストレートにはない味の広がりを目指しています。

それぞれの品種を見極めることにより適切にブレンドされたコーヒーは、まろやかさやコク、そして芳醇な香りと柔らかな酸味・苦味が一段と増しています。

数種を配合することにより、各銘柄の品質のバラツキをある程度おさえる事ができます。

一年を通してほぼ安定した味・香りをお届けできます。

モカ ブレンド

モカの酸味がどうしても好きになれない方のために、豆工房ではドミニカ産の豆をミックスブレンドとして提供させていただいております。

香りの良さはモカゆずりなのは言うまでもありません。

酸味をある程度やわらげることにより、多くの方にも抵抗なく飲んでいただけたと思います。

ロイヤル ブレンド

上品さを効かしたブレンドで、ドミニカ・バラオナをベースとしており上品で軽やかな香りと甘味も表現しています。

すっきりとした味わいに仕上げましたので香りがよく酸味もほどほどですが、コクは強くありません。

高級感をお求めの方にお奨めです。

ソフト ブレンド

ブラジル・サンマリノを基本に使って、程よい甘味とほのかに酸味を求めて仕上げました。

これとって突出していない、クセのない味ですのでどちら様にもお奨めいたします。

お目覚めの一杯などにお奨めできます。

スペシャル ブレンド

ブラジル・セミWASHをベースとして、中深煎りに焼き上げています。

適度な苦味とコク、そして甘さも表現しました。

やや濃い目のコーヒーがお好きな方にお奨めです。

イタリアン ブレンド

スマトラ・マンデリンをベースとして、苦味とコクを引き出すようミックスしました。

より香りとなめらかさを増すためにグアテマラ豆を使用しています

中深～深煎りで濃厚、それでいてキレのある味を夕食後などにどうぞ。

エスプレッソ用として最適な配合と煎り加減ですので、本場イタリアの雰囲気味わっていただけたと思います。

ヨーロピアン ブレンド

深煎りの苦味の効いたコーヒーをお求めの方にブレンドしました。深煎りのコロンビアをベースとして仕上げています。

また、甘味とコクも表現いたしました。

細かく挽き、氷で急冷してアイスコーヒー用としてもお飲みいただけるよう焼き上げています。

苦味を好まれる方にお奨めです。