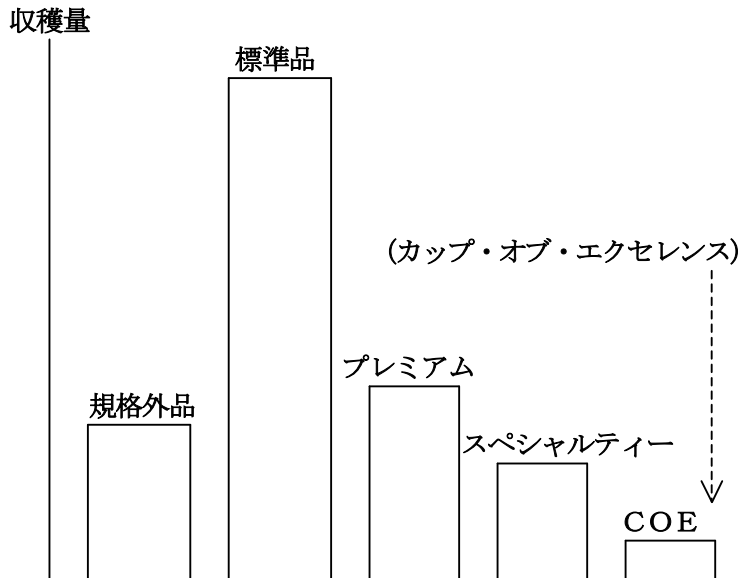


コーヒー生豆の、品質の程度と収量は一般に右表のようになります。

なわち、選別を終えると、品質の中程度が収量が多く、品質品と高品質品が少ないという結果になります。

培方法が適切で気象条件が良ければ、農産物はおむねこのようになります。

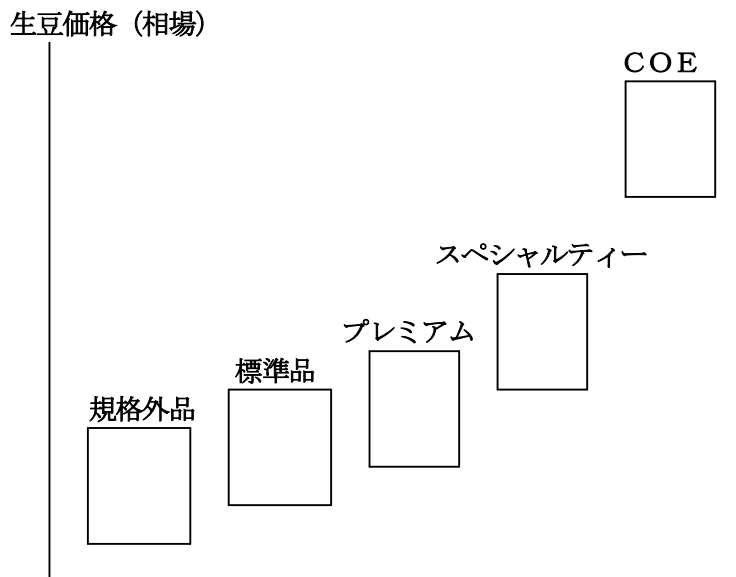
象の違いや栽培方法などで、表の山が、右または左に傾く場合があります。



コーヒー生豆の品質と価格（相場）の関係は、一般に右表のようになります。

然ながら、品質の良い物ほど価格が高くなりますが、品質が薄物ほど品質以上に価格が一人歩きしてしまい、高騰しがちです。

して、低価格（相場）生豆を使用すると、途端に香味が下を招きます。これは絶対に避けるべきだと思います。



要以上に価格が高くなっても、品質はそれほど向上せず、一定の限度があります。

価格（相場）と品質のバランスを考慮した場合、無意味に高価格品を扱うのは、一考の余地があると思います。品質の回転率を考えますと、はたしてお客様にお渡しするまじりお渡しして以降も品質を維持できるのか、はなはだ疑問が残ります。

や高価な生豆を使い、他の不要な経費を省きますと、相対的に高品質コーヒー豆を安価に提供することが可能となります。

