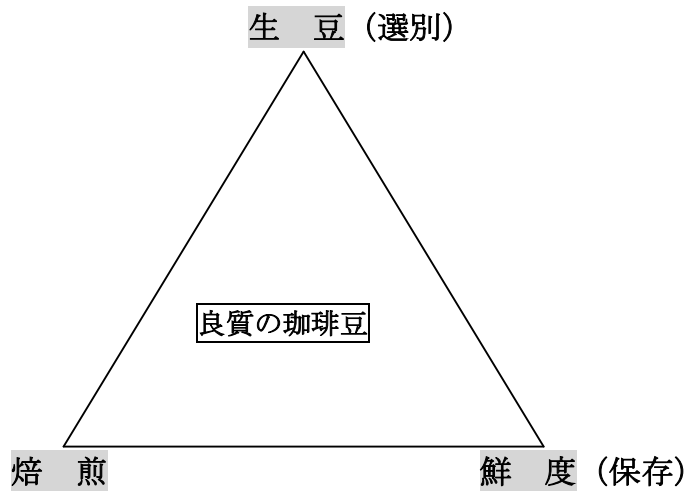
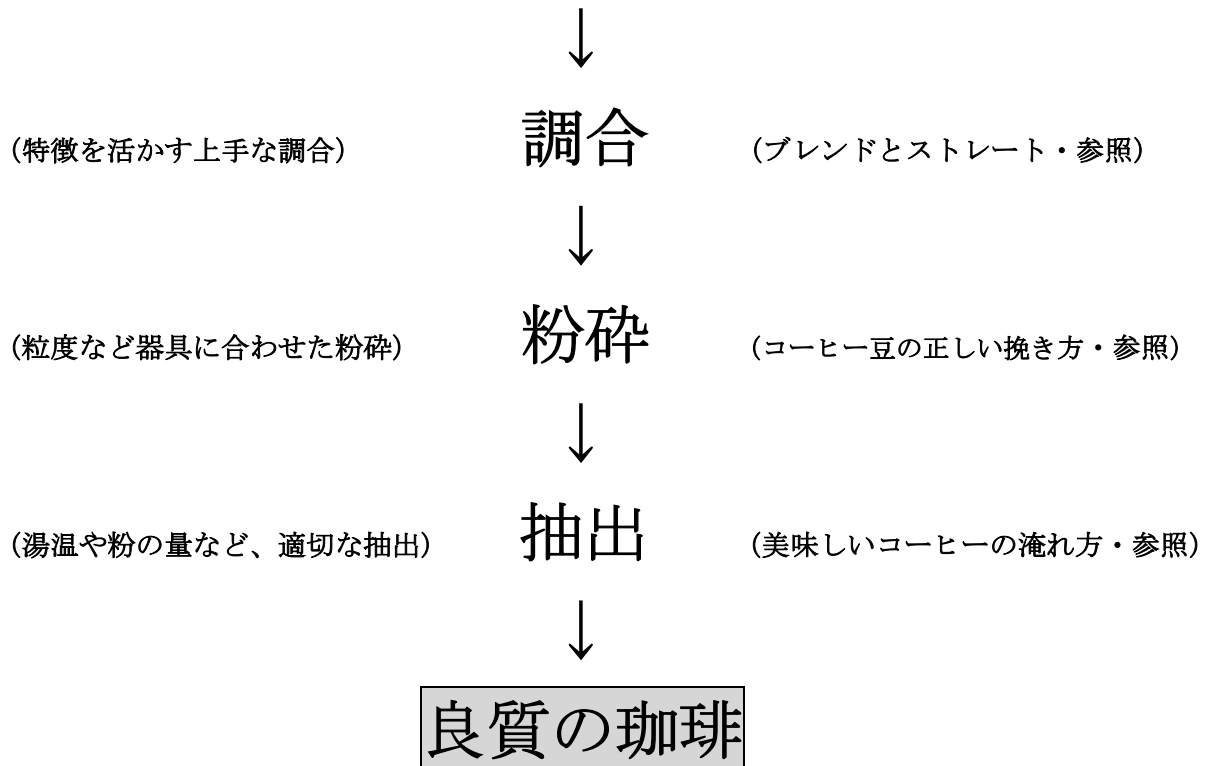


珈琲の味を決める 3 大要素



上図のように、“高品質の生豆” “適正な焙煎” “適切な保存と鮮度”、この3大要素が揃って良質の珈琲豆が用意されると当店では考えています。さらに、この珈琲豆を上手に調合し、器具に合わせて粉砕し、適切に抽出して良質の珈琲が生まれます。



お客様にとっての関心は、「どうしたら美味しく抽出できるか、長持ちする保存方法は」、さらにミルをお持ちの方は、「豆を美味しく挽く方法」だと思います。また一部の熱心な方にいたっては、「ブレンド」や「ホームロースト」まで手がけていらっしゃいます。

良質のコーヒー豆をお客様にお届けするのが豆工房の役割であります

そして、美味しくコーヒーを飲んでいただくために当店では可能な限り情報を提供させていただいております。詳しくは当店ウェブサイトもしくは当パンフレットをご覧くださいますと、コーヒー豆に関し、ほぼ全般をご理解いただけると思います。

ご不明な点などありましたら、どんな小さなことでもご質問いただけると幸いに存じます。