

ストレートコーヒーは、配合していない純粋で透き通った味・香りが魅力です。

ただ単品ゆえに、苦味・酸味やコク、香りなどをすべて兼ね備えた銘柄は少なく、やや個性的で突出した味になるのはやむをえないと思います。世界的な品質低下が叫ばれている中で、当販売所では選りすぐりの逸品をご提供させていただきます。収穫時の出来映えがそのまま反映されますが、それこそがストレートの持ち味であり、また楽しみでもあるでしょう。

エチオピア・モカ

エチオピア産の非常に香りの良いコーヒー。その反面、酸味が強く、人により好みははっきりと分かります。焙煎が浅過ぎると渋みが残りがやすく、これが多くの方がモカを敬遠する原因だと思えます。豆工房ではハンドピックに時間をかけ、ハイローストあたりで煎り止めし、香り・甘味を残しつつ渋みを抜き、また極端な酸味を避けています。

ドミニカ・バラオナ AA

カリブ海に浮かぶ島、ドミニカ産のたいへんに柔らかな味と香りの豆です。高級感をお求めの方にお奨めいたします。軽やかで上品な感じで雑味がありませんが、その反面、コクや苦味が少なく、あっさりとした香味です。

ブラジル・サンマリノ #18

世界一のコーヒー豆生産量を誇るブラジル。広大な国土では、年間200万トンもの生豆が収穫されます。また、その種類も多岐にのぼり、“サントス”や“ノブレ”また、“アマレロブルボン”や“セラード”などなど、多くが生産されています。当店では、この中から“サンマリノ”を選び、ストレートとして提供させていただいております。バランスのとれた味ですので、どちら様にもご満足いただけると思えます。

ブラジル・セミWASH #18

ブラジルでは、これまで天日干し(ナチュラル)精製のコーヒー豆がほとんどだったのですが、数年前より水洗式、セミWASHやエコWASHなどが取り入れられ始めました。

グアテマラ・SHB アンティグア

国土の地形が栽培環境に適したグアテマラでは、高品質のコーヒーが生産されています。“ジェニユイン”“アティトラン”“エクセルマウンテン”など。豆工房ではこれらの中からSHB規格の“アンティグア”をご提供させていただきます。深みのあるコクと甘味、そしてほのかな酸味を御賞味ください。

スマトラ島・マンデリン S/G (スーパーグレード)

インドネシアでは、過去には世界最高といわれるコーヒー豆がたくさん収穫されていましたが、例により現在では品質低下に悩まされています。このような中で最近、荒削りながらも他では代用できないコーヒーが収穫されております。品質管理が行き届いてないためか非常にばらつきのある生豆で、モカ同様ハンドピックに大変な手間がかかるのですが、選別を終え焙煎されたコーヒーは独特の苦味と甘味・コクを持っています。数ある中から“S/G”をご提供させていただきます。

ケニア・キマニ AA

タンザニア産のキリマンジャロと並び、コーヒー通の方には、つとに有名な豆です。元来、豊富な酸味と適度なコク・甘味をもっているのですが、最近の栽培事情の悪化からか往年の味には、なかなか巡り会えません。このような中から当店では、昔ながらの素晴らしい香味を保っている“キマニ AA”をご提供させていただきます。

コロンビア・ナリーニョ SP

ブラジルに次ぐ生産量を誇るコロンビア。元々、たいへんに甘味とまろやかさを持ったコーヒーが生産されておりながら、近年は品質にやや波があらわれていましたが、往年の味が復活してきました。

“ピコクリストバル”“エキセルソ”“スプレモ”“エスメラルダ”“サンアグスティン”等、多くの種類の中から豆工房では、ナリーニョを選び丁寧に焙煎することで、できるだけ本来の甘さ・コクを引き出すよう心がけています。

ジャワ・ロブ WIB-1

インドネシアでは、やや個性的なコーヒー豆が生産されており日本へも盛んに輸入されております。国内では知名度不足と、いくぶん特徴的な香味のためか一般には出回ることが少なかったのですが、絶妙に焙煎されたジャワ・ロブの味は、濃厚な苦味そして舌離れのよいコクを持っています。