

# コーヒー銘柄リスト

自家焙煎 珈琲工房ひぐち

<http://cafe-higuchi.jp>

価格表示(税込)は 焙煎豆100gあたり

2011年10月14日更新

# FULL-BODIED

## 重厚感あるコーヒー

### ブラジル 下坂樹上完熟ナチュラル



熟した実を樹上で約300日間、摘み取らずに樹の養分を吸収させて、完全に乾燥した状態になってから摘み取る、樹上完熟ナチュラル製法で樹の力をつけるため、有機肥料を大量に使用して育てられます。

飲みごたえのある重厚感のある味わいですが、決して苦みが強いわけではなく、やわらかい苦みに、ナッツのような香ばしさが加わり、大らかな味わいに感じられます。ブルーベリーに似たほのかな酸味、ビターチョコのような濃厚な甘み。思いのほか、なめらかな喉越しで、とても満足感のあるコーヒーです。

- 生豆生産国：ブラジル
- 生産地域：ミナスジェライス州 カルモドパラナイーバ
- 標高：1,100m～1,200m
- 品種：ムンドノーヴォ
- 精製方法：ナチュラル
- 焙煎度合：中深煎

¥680

### ブラジル シモサカ ボルボン



苦味もありますが、後味にしっかりと甘みが感じられます。キャラメルにも似た濃厚な甘みは、手摘みの完熟豆がブラジルの陽光をしっかりと浴びた、ナチュラル製法ならではの深い味わいです。

- 生豆生産国：ブラジル
- 生産地域：ミナスジェライス州 カルモドパラナイーバ
- 標高：1,100m～1,200m
- 品種：ブルボン
- 精製方法：ナチュラル
- 焙煎度合：中深煎

¥630

# FULL-BODIED

## 重厚感あるコーヒー

### タンザニア モンドュール



キレのよい酸味と、力強いコクが特徴のキリマンジャロです。一般に酸味が強いと思われていますが、じっくり焼き上げることで苦味と酸味のバランスがよく、ほのかな甘みを引き出しています。山登りの途中に飲む、湧き水のような爽快な味わいの一杯です。

¥580

- 生豆生産国：タンザニア
- 生産地域：アルーシャ地区
- 標高：1,650m～1,840m
- 品種：ティピカ・ケント
- 精製方法：フルウォッシュト
- 焙煎度合：中深煎

### インドネシア マンデリン ビルセレクシ



あたり一面に、花の蜜のような甘い香りが立ち込めます。まるやかで豊かなコクと、ハーブのようなほのかな酸味と甘み。雨上がりの草原を思わせる、しっとり穏やかな味わいは、まるで疲れた心に溶け込んでいくかのようです。

¥580

- 生豆生産国：インドネシア
- 生産地域：スマトラ島 アチェ州 タケゴン地域
- 標高：1,300m～1,500m
- 品種：ティピカ
- 精製方法：スマトラ式
- 焙煎度合：中深煎

### コロンビア アンデス コンドル



芳醇で豊かな香り。コクのある、ほどよい苦味と重量感のある甘み。コロンビア伝統製法により、果実の甘みをじっくり豆に伝えています。深く、それでいて澄み切った味わいは、空高く力強く飛ぶ、アンデスコンドルそのものです。

¥525

- 生豆生産国：コロンビア
- 生産地域：ボヤカ県
- 標高：1,700m～
- 品種：ティピカ
- 精製方法：ウォッシュト
- 焙煎度合：中深煎

### コスタリカ カンデリージャ ハニー



カンデリージャとは「蛭」の意味。  
 蛭が暮らすようなきれいな環境で育まれるコーヒーは、  
 ハニー仕立てと言われる特別製法で、ハチミツを思わせる  
 独特の甘みとコクを持つ、すばらしい風味に仕上げられています。  
 透明感ある味わいと、シロップのようななめらかな舌触り、  
 果実を思わせるジューシーで濃厚な甘みが特徴です。  
 冷めるにつれ、フルーツのような酸味が、心地よい余韻を響かせます。

¥550

- 生豆生産国：コスタリカ
- 生産地域：タラス地区
- 標高：1,400m~1,500m
- 品種：カトゥーラ・カトゥアイ
- 精製方法：パルプドナチュラル（ハニー仕立て）
- 焙煎度合：中深煎

### コスタリカ カフェラフィンカ



2004年に開催されたコスタリカQ-Auctionにおいて、  
 最高得点を獲得し、見事第1位という評価を得ました。  
 柑橘系の香り、濃厚な甘み。  
 口に含んだときの重量感は、まるでホットチョコレートのようにです。  
 クリーミーな舌触りと、バターのようなコクが、  
 このコーヒーを印象強いものにしています。

¥480

- 生豆生産国：コスタリカ
- 生産地域：ウエストバレー地区
- 標高：1,500m
- 品種：カトゥーラ・カトゥアイ
- 精製方法：フルウォッシュト
- 焙煎度合：中深煎

## LIGHT-TASTE

### かるやかなコーヒー

Esmeralda Special 2011

パナマ

エスメラルダ ゲイシャ



世界最高峰「エスメラルダスペシャル2011」オークション落札品です。

フローラルな香りが落ち着きの中に華やかさを与えています。

抽出後、しばらくして冷めてくるにつれて、

オレンジやレモン、ライムなど、柑橘系の味わいと、

シルクのような、なめらかな口当たりが際立ってきます。

雑味をまったく感じさせない、きわめて透明感ある味わいです。

冷めるにつれ、ジューシーな酸味と

シロップのような甘みが広がります。

- 生豆生産国：パナマ
- 生産地域：チリキ県 ボケテ
- 標高：1,450m～1,700m
- 品種：ゲイシャ（2011年産）
- 精製方法：ウォッシュト
- 認証：レインフォレスト アライアンス認証
- 焙煎度合：中煎

¥2,400

ジャマイカ

ブルーマウンテンNo.1



No.1は、ジャマイカ最高品質の豆にだけ与えられる名誉ある称号です。

苦みと酸味、甘みが高いレベルで調和しています。

かつての品質レベルには及ばないものの、

すっきりと透明感があり、落ち着いた印象です。

香りよく、ほのかな酸味をともなった甘みが口いっぱいに広がります。

- 生豆生産国：ジャマイカ
- 生産地域：セントアンドリュー教区 クライスデール地区
- 標高：1,563m
- 品種：ティピカ
- 精製方法：セミウォッシュト
- 焙煎度合：中煎

¥1,575

# LIGHT-TASTE

## かるやかなコーヒー

### ハワイコナ エクストラファンシー



ハワイ州の厳格な格付けによって最高品質と認められた、名門グリーンウェル農園のエクストラファンシーです。

穏やかな苦みと余韻を楽しませてくれる、甘みのある酸味が特徴です。中深煎に焙煎することで、酸味だけが前面に出ることなく、バランスのよい味わいに仕上がっています。

- 生豆生産国：アメリカ（ハワイ）
- 生産地域：ハワイ島 コナ地区
- 標高：700m
- 品種：ティピカ
- 精製方法：セミウォッシュト
- 焙煎度合：中深煎

¥1,450

### キューバ クリスタルマウンテン



山岳地帯の水晶の産地で栽培されるところから名付けられました。とてもすっきりとした軽やかな印象です。

雑味がなく、終始やわらかな甘みが感じられます。

若々しい緑を感じさせる香りが特徴で、さっぱりとした飲み口です。

- 生豆生産国：キューバ
- 生産地域：シエンフエゴス州 エスカンブライ山脈
- 標高：850m～1,200m
- 品種：カトゥーラ・カトゥアイ
- 精製方法：ウォッシュト
- 焙煎度合：中煎

¥680

### イエメン クラシックマタリ



モカコーヒーを象徴する、素朴ながら、立ち上る花のような香りと、やさしい苦み、さっぱりとした酸味が特徴です。

軽やかで上品な飲み口で、モカ特有の香りがふんわりと消えてゆく、とても飲みやすいコーヒーです。

- 生豆生産国：イエメン
- 生産地域：ハイミ地域
- 標高：1,000m～3,000m
- 品種：モカ
- 精製方法：ナチュラル
- 焙煎度合：中煎

¥630

# SUSTAINABLE COFFEE

## 認証コーヒー

フェアトレード認証



グアテマラ  
チョコスニル



ナッツやチョコレートのような甘い香り。  
苦みはやわらかく、甘みと酸味がほのかに感じられる、  
非常にやさしく調和のとれた味わいです。

¥550

- 生豆生産国：グアテマラ
- 生産地域：ウエウエテナンゴ
- 標高：1,300m～1,500m
- 品種：ティピカ・ブルボン
- 精製方法：ウォッシュト
- 焙煎度合：中深煎

グッドインサイド認証



ケニア  
カングヌ



グレープフルーツのように、とてもジューシーな甘み、  
フルボディの赤ワインのような酸味が特徴です。  
口に含んだ瞬間から、生き生きとした味わいが広がります。

¥550

- 生豆生産国：ケニア
- 生産地域：マティオヤ
- 標高：1,750m
- 品種：ブルボン
- 精製方法：ウォッシュト
- 焙煎度合：中深煎

レインフォレスト・アライアンス認証



エルサルバドル  
ラスヌーベス



ミルクチョコレートのようなコクとほのかな酸味、  
余韻にこっくりとした甘みを感じられます。  
舌触りもなめらかで、苦みをやさしく穏やかな印象です。

¥550

- 生豆生産国：エルサルバドル
- 生産地域：ソンソナテ県
- 標高：1,500m
- 品種：ブルボン
- 精製方法：ウォッシュト
- 焙煎度合：中深煎

# FULL-BODIED

## 深煎りコーヒー

### ブラジル

#### 下坂樹上完熟ナチュラル



樹上完熟豆を深く焼き上げることで、ワインのような芳醇なコクと、ビターチョコレートのような濃厚な甘みを存分に引き出しています。ブルーベリーを思わせるかすかな酸味が、甘みを引き立てるエッセンスになっています。

- 生豆生産国：ブラジル
- 生産地域：ミナスジェライス州 カルモドパラナイーバ
- 標高：1,100m～1,200m
- 品種：ムンドノーヴォ
- 精製方法：ナチュラル
- 焙煎度合：深煎

¥700

### イエメン

#### イブラヒムモカ



スパイシーで、どこか刺激的な香りが鼻腔をくすぐります。ブドウや黒スグリに似たほのかな酸味がカップを彩り、フルーティーでフルボディのワインのように、重厚な余韻が長い間、響き渡ります。

- 生豆生産国：イエメン
- 生産地域：パニー イスマイル地域
- 標高：2,000m
- 品種：モカ
- 精製方法：ナチュラル
- 焙煎度合：深煎

¥735

# FULL-BODIED

## 深煎りコーヒー

### タンザニア モンドジュール



キレのよい酸味と、力強いコクが特徴のキリマンジャロです。  
深く焼き上げることで重厚感のある酸味と、苦みを表現しました。  
苦みと酸味のバランスがよく、ほのかな甘みを引き出しています。

- 生豆生産国：タンザニア
- 生産地域：アルーシャ地区
- 標高：1,650m～1,840m
- 品種：ティピカ・ケント
- 精製方法：フルウォッシュト
- 焙煎度合：深煎

¥600

### インドネシア マンデリンビルセレクシ



どこまでも豊かなコク。  
包み込むような懐の深さを感じさせてくれます。  
深煎りにすることで、酸味を抑え、スパイシーな香りと、  
焦がしたキャラメルのような、ほろ苦さと甘みを表現しました。

- 生豆生産国：インドネシア
- 生産地域：スマトラ島 アチェ州 タケゴン地域
- 標高：1,300m～1,500m
- 品種：ティピカ
- 精製方法：スマトラ式
- 焙煎度合：深煎

¥600

# BLEND

## ブレンドコーヒー

オリジナルブレンド	コロンビアをベースに、ブラジル、グアテマラ、マンデリンという個性豊かな豆をブレンドしていますが、全体のバランスがよく、しっかりとした味わいで、当店の代名詞ともいえるブレンドです。	¥430 
フレンチローストブレンド	マンデリンがベースで、十分なコクがあり、苦味もありますが、奥深い味わいです。じっくり丁寧に焼き上げた深煎りのブレンドは、ふんわり甘い香りで幸せな気持ちにしてくれます。	¥480 
イタリアンローストブレンド	ブルーベリーを思わせる香り。苦味は強いですが、明るくて厚みのある味わいが魅力です。豆が傷まないように細心の注意を払いながら、ギリギリまで深く炒り上げた、当店一番の深煎りです。	¥480 
マイルドブレンド	酸味や苦みは控えめ。香ばしい軽やかな風味。すっきり穏やかな味わい。素直でやさしいコーヒーは、飲む人を選びません。コーヒーメーカーでも、とてもおいしく召し上がっていただけます。	¥400 
カリブの爽風 (かぜ)	透き通るエメラルドグリーン的大海。すべてを讃美するかのような眩しい太陽。どこまでも青い空。やしの葉を揺らすそよ風。そんな楽園のようなカリブ海をイメージした軽やかなブレンドです。	¥430 
モカブレンド	モカを贅沢に使い、気品ある香りを最大限に生かしました。まるやかでやさしく、華やかさの中にしっかりと落ち着いた味わいが感じられ、続けて飲んでも、飽きることなくお楽しみいただけます。	¥450 
キリマンジャロブレンド	一口めに、キリマンジャロのほどよい苦味とコクを感じます。その後、グレープフルーツのようなさわやかな酸味が広がります。酸味を強調しながらも、バランスを整えて飲みやすく仕上げています。	¥450 
ブルーマウンテンNo.1ブレンド	ブルーマウンテンNo.1をたっぷり40%使用したこのブレンドは、やはり香りが自慢です。ブルーマウンテンのよさを引き継ぎながら、まるやかなコクを加え、包み込むような穏やかな印象にまとめました。	¥735 