

【 生豆コメント 】

新宿ヤマモトコーヒー店

生産国	品名・グレード	特徴	お勧め焙煎度
ジャマイカ	ブルーマウンテンNo.1	民間系最高評価の CLYDSDALE 農園産 味わい・香り・コク・甘さとコーヒーの持つすべての風味でバランスの良いマイルドコーヒー他にNo.2・No.3・トリアージとある中のトップ	シナモン～シティー
イエメン	モカマタリ・クラシック	原始的な精製にて割れ豆や欠点豆が多少混入してしまいますが迫力ある存在感と独特な風味と酸味が圧倒的な個性を主張	シナモン～シティー
	モカマタリ No.9	クラシック同様に存在感のある酸味・コク豊かなコーヒーだが粒がより小粒でばらつきがあり外見を重視する場合にはお勧めできません	シナモン～シティー
エチオピア	ゲシャ・ゲイシャ	パナマのエスメラルダ農園で評価を高めたゲイシャ種ですが、ルーツはエチオピアの GESHA ジャスミンのような華やかな香りとのど越し	シナモン～シティー
	シダモ・ウォッシュド	シダモ地方の優秀な技術と優れた水洗処理設備にて粒揃いに精製 軽く爽やかな酸味	シナモン～シティー
	イルガチエフェ	シダモ地方の中でも特に評価が高いイルガチエフェ蘭の花のような香りとかクリアなのど越し	シナモン～シティー
コロンビア	エメラルドマウンテン	1600m のアンデス高地で栽培され国立機関 (FNC) で厳選されたマイルドアラビカの代表 爽やかな酸味とほのかに甘く柔らかい味わい	ミディアム～シティー
	スプレモ・サンアグスティン	ティピカ種 100% の滑らかで爽やか軽い酸味 甘い香りがカップに漂います。	ミディアム～シティー
	スプレモ	スクリーン 17 アップの大粒豆が 80% 以上 滑らかな深い味わいと甘く広がる香り	ミディアム～Fシティー (フルシティー)
ブラジル	サントスNo.2-18 アララ	カツーラ・カツアイ種主体、ナチュラル精製による豊かなコクと香り高くきれいなど越し	シナモン～シティー
	サントスNo.2-19	生豆 300g 中の欠点数が 4 以下が No.2 規格 スクリーンサイズ 19 の大粒豆 柔らかな苦味	シナモン～Fシティー
	オーガニック	手間をかけて丁寧にオーガニック栽培 軽くやわらかな苦味と豊かなコク	シナモン～シティー
	モンテアレグレ	ブルボン種主体の小粒ながらどっしりとした味わいと香りの逸品 (旧: モンテアズール)	シナモン～シティー
インドネシア	スラウェシ・トラジャG-1	スラウェシ島の高地トラジャ地方で僅かに栽培されている個性の強い味わいと高い香り	シナモン～シティー
	マンデリン・シナール	スマトラ島北部のリントン地区で完熟チェリーだけを摘みして厳選したコク豊かな高級品	シナモン～シティー
	マンデリン・トバコ	比較的新しいコーヒー生産地トバ高原で栽培大粒で暗緑色、豊かなコクと独特な香りを持つ	シナモン～シティー
	マンデリンG-1	スマトラ島で栽培されるアラビカ種で、独特な香りとか強い苦味がある	シナモン～Fシティー
	ジャバロブスターWIB-1	ジャワ島で栽培されるロブスタ種を水洗処理 苦味スッキリ独特な風味はブレンドの立役者	シナモン～シティー
タンザニア	キリマンジャロAA	キリマンジャロ山の周辺で産する 6.75mm 以上の大粒豆 上質な酸味と甘い香りを持つ	ミディアム～Fシティー
	エーデルワイスAA	キリマンジャロ山の北部オルデニア地区ブルボン種主体で優れた柔らかな酸味を持つ	ミディアム～Fシティー
	スノートップAA	キリマンジャロ山の北部アルーシャ地方の高地産 芳醇な香りと爽やかな酸味を持つ	ミディアム～Fシティー
	ジヌイン・キリマンジャロ	キリマンジャロ先住民協同組合からのフェアトレードコーヒー 爽やかでとても柔らかな酸味	ミディアム～Fシティー

ケニア	AA	高度な栽培技術による水洗アラビカコーヒー 強いがクリアな酸味と赤ワインのようなコク	ミディアム～Fシティー
グアテマラ	SHBアンティグア	「世界で最も優れた品質」と言われる優れた環境のアンティグアでも 1500m 以上の高地で栽培される甘い香り・コク・酸味の優れた逸品	ミディアム～Fシティー
	SHB	標高 1350m以上の高地で栽培され、厳しい自然条件が上品な酸味と豊かなコクをはぐくむカップに漂う甘い香りと爽やかなのど越し	ミディアム～Fシティー
メキシコ	アルトウーラ	東西のシェラマードレ山脈に挟まれた 1700m 以上の高地で栽培される 優れた酸味と香り	ミディアム～Fシティー
	シェラマードレ オーガニック	チアパス州南部でオーガニック栽培 メキシコ有機認証 フェアトレードコーヒー	ミディアム～Fシティー
ペルー	G-2 チャンチャマイヨ	中部のチャンチャマイヨ渓谷で最も優れた「ピラリカ農協」が高地で栽培する 明緑色の豆で柔らかで滑らかな酸味と優れたコクを持つ名品	ミディアム～Fシティー
	モンターニャペロニカ・ オーガニック	クスコの北部キジャバンバ地方の 1800m の高地産で完熟豆を手摘みして水洗処理 有機 JAS 認証 味わい柔らかで香りが豊か	ミディアム～Fシティー
コスタリカ	SHBサンドライ	より良質とされる太平洋側の最も高地で栽培し昔ながらのじっくりと天日乾燥させた逸品 熟成した豊かなコクと心地よい酸味	ミディアム～シティー
キューバ	エクストラ・ツルキーノ	素晴らしい栽培環境を持つカリブ海の島国「キューバ」スクリーン18以上を80%それ以外が17の大粒豆をエクストラ・ツルキーノと呼びスッキリとクリアでなめらかなのど越し	シナモン～シティー
ハイチ	ウォッシュド	カリブ海に浮かぶイスパニョーラ島の西部 水洗処理 豊かな香りとコク、柔らかな酸味	ミディアム～シティー
ドミニカ	バラオナ ファインウォッシュド	カリブ海に浮かぶイスパニョーラ島の東部 ハイチとの国境付近のバラオナ地区は特に優れたコーヒーが栽培されている 水洗処理 豊かな香りとコク、柔らかな酸味	ミディアム～Fシティー
エル サルバドル	SHG	中米の小国エル・サルバドルの中部ラ・リベルタ州の高地で栽培され、柔らかな酸味と優れた香りをもつ良質な水洗コーヒー	ミディアム～シティー
	パカマラ温泉コーヒー	農園内に湧き出る「長寿の水」で水洗精製した大粒で滑らかな味わいのパカマラ種	シナモン～シティー
エクアドル	ナチュラルレッサ無農薬	マナビ地方 標高 700～800m の斜面でオーガニック栽培されているフェアトレードコーヒー ほのかな酸味に豊かなコクと香り	ミディアム～シティー
ホンジュラス	SHG マルカラ	ラ・パス県マルカラ地区の 1300～1600m の山岳地帯で年間少量しか生産されないプレミアムコーヒー ドイツ式の厳格な生産管理が行われており豊かな香りと甘味、酸味を持つ	ミディアム～シティー
ハワイ(USA)	ハワイコナ エクストラファンシー	ハワイ島コナ地域は気候風土と日系農業移民の優れた農業技術に恵まれ大粒で蠟色を帯びた緑色の素晴らしい粒揃いのコーヒーを産します 生豆1ポンド中に完全欠点豆が10ヶ以下 爽やかな酸味と甘い香りのマイルドコーヒー	ミディアム～シティー
インド	マイソール プランテーションA	カルナタカ州マイソール地方の高地で栽培される優れた水洗コーヒーはアラビカ・プランテーションと呼ばれ 6.65mm 以上の大粒豆はサイズAと格付けされる 滑らかで柔らかい酸味	シナモン～シティー

ニューギニア	シグリAA	マウントハーゲンに連なる山脈の中央に位置するゴロカハイランドで日陰栽培される良質なコーヒー 柔らかな酸味を持つソフトな味わい	ミディアム～シティー
中国	雲南アラビカ・シモン	雲南省 1300～1500m の高地で完熟豆を手摘みして泉の郷・雲南の清流で精選のうえ高床式の筵で丁寧に天日乾燥 苦味・酸味のバランス良くスッキリとしたのど越しの甘く香る逸品	ミディアム～シティー
ミャンマー	ピンウールウィン	イギリス統治時代からコーヒーの栽培はありましたが近年特に味わい豊かなコーヒーを産する	ミディアム～Fシティー
タイランド	チェンマイ	タイの有名な観光地郊外の高地で教会主導で栽培を行っているフェアトレードコーヒー スッキリとキレの良い爽やかな香りのコーヒー	ミディアム～Fシティー
ネパール	アンナプルナ	ヒマラヤからの夜風に晒される中部のカスキ群で栽培されるコク豊かなマイルドコーヒー	ミディアム～Fシティー
ベトナム	アラビカ サンドライ	品質向上著しいアジアの雄！カチモール種を水洗処理して天日乾燥。国内コンテスト上位入賞	シナモン～シティー
	ロブスタ	世界第2位のコーヒー生産国 ロブスタ種ならではのキリリとした苦味と香ばしい香りの独特な風味 ブレンドの配合にも	ミディアム～Fシティー
東チモール	アラビカ	エルメラ県エルメラ郡の協同組合が完熟豆のみ手摘み・水洗処理・天日乾燥と丁寧に手がけたフェアトレードコーヒー 豊かなコクと甘く滑らかな口あたり	ミディアム～シティー
ルワンダ	キブー	東南アフリカ ルワンダ山脈の高地 1500～1900m キブ湖を見下ろす栽培に最適な土壌で小規模農家が競って高品質のコーヒー栽培に取り組んでいます。力強い酸味と深いコク	ミディアム～Fシティー
マラウイ	AA	東南アフリカ 1200～1800m の渓谷にて栽培され水洗処理 しっかりした酸味と赤ワインのようなコクに爽やかな高い香り	ミディアム～Fシティー
ザンビア	AA	南アフリカの内陸部の大自然の中で栽培され赤ワインのような酸味・渋み・香りを持つスクリーン 17 以上が 90%の肉厚な豆	ミディアム～Fシティー
ニカラグア	SHG	中央アメリカの中央 1500～2000m の高地で栽培されている苦味・酸味のバランスが良い香り高いマイルドコーヒー	ミディアム～Fシティー
ピーベリー	丸豆	通常コーヒーの種子には2粒の豆ができるが、交配不良などのため1粒しか結実しなかったもので主に枝の先端に現れる 1本の木から収穫できる豆の3%程度	
ブラジル	ピーベリー	スッキリとしたキレの良い苦味	ミディアム～シティー
ジャマイカ	ハイマウンテンピーベリー	滑らかで柔らかな口あたり	ミディアム～シティー
マラゴギーペ (マラゴジッペ)	特大豆	アラビカ種の突然変異種 ブラジル・バイア州マラゴジッペ周辺で発見された。突然変異種のため栽培本数は少ない	
パナマ	マラゴギーペ	ほのかな酸味と豊かなコク、スッキリとクリアなのど越し	ミディアム～シティー
ニカラグア	マラゴギーペ	酸味・苦味のバランスよくすっきりした味わい	ミディアム～シティー
カフェインレス		CO2 処理により 95%以上カフェイン除去	
コロンビア	カフェインフリー	やや風味を失うもののスッキリとした味わい カフェインが気になる方に	ミディアム～シティー

【 生豆価格表 1kg 】

* 税込価格(単位:円) 送料別途

令和元年10月現在

生産国	品名	価格	生産国	品名	価格
ジャマイカ	ブルーマウンテンNo.1	14,904	エルサルバドル	SHG	2,484
イエメン	モカマタリ・クラシック	5,162		パカマラ温泉コーヒー	3,002
エチオピア	ゲシャ・ゲイシャ	7,344	エクアドル	ナチュラルッサ無農薬	2,570
	モカハラリ・ポールドグレイン		ホンジュラス	SHB マルカラ	2,678
	シダモ・ウォッシュド	2,354	ハワイ(USA)	ハワイコナ・エクストラファンシー	12,960
	イルガチエフェ	2,678	インド	マイソール・プランテーション A	2,678
コロンビア	エメラルドマウンテン	3,456	ニューギニア	シグリ AA	2,786
	スプレモ・エスペシャル	2,484	中国	雲南アラビカ・シモン	2,678
	スプレモ	2,106	ミャンマー	ピンウルウイン	2,678
ブラジル	サントスNo.2-18 ノブレ	2,376	タイランド	チェンマイ	2,678
	サントスNo.2-19	2,268	ネパール	アンナプルナ	3,002
	ブラジル オーガニック	2,786	ベトナム	アラビカ サンドライ	2,570
	モンテアレグレ	2,570		ロブスタ	1,706
	ジアマンチーナ吉松	2,786	東チモール	アラビカ	2,570
インドネシア	スラウェシ・トラジャ G-1	3,024	パナマ	SHB カルメン	2,894
	マンデリン ウルトラ(シナール)	3,024		ベルリナ スペシャルリザーブ	3,002
	マンデリン・トバコ	3,024	ルワンダ	キブー	2,894
	アチエ	3,024	マラウイ	AA	2,786
	マンデリン G-1	2,462	ザンビア	ビクトリアフォールズ	2,786
	パリ アラビカ	2,570	ニカラグア	SHG	2,786
	ジャバロブスターWIB-1	2,030		サンタマウラ ゲイシャ	9,900
タンザニア	キリマンジャロ AA	2,462	<u>ピーベリー</u>	丸豆	
	エーデルワイス AA	2,786	タンザニア	キリマンジャロピーベリー	
	スノートップ AA	2,786	ハワイ(USA)	ハワイコナピーベリー	12,960
	ジヌイン・キリマンジャロ	2,462	ブラジル	吉松ピーベリー	2,786
ケニア	AA	3,024	ジャマイカ	ブルーマウンテンピーベリー	
グアテマラ	SHB アンティグア	2,786		ハイマウンテンピーベリー	7,344
	SHB	2,267	インドネシア	トラジャピーベリー	
メキシコ	アルトウーラ	2,840		マンデリンリントンピーベリー	2,786
	シェラマードレ無農薬	2,267	グアテマラ	アンティグアピーベリー	2,786
ペルー	G-2 チャンチャマイヨ	2,570	<u>マラゴギーペ</u>	特大豆	
	モンターニャベロニカ無農薬	2,462	コロンビア	マラゴギーペ	
コスタリカ	SHB サンドライ	2,678	ニカラグア	マラゴギーペ	3,002
キューバ	エクストラ ツルキーノ	5,162	パナマ	マラゴギーペ	3,002
ハイチ	ウォッシュド	3,780	<u>カフェインレス</u>		
ドミニカ	バラオナ・ファインウォッシュド	2,786	コロンビア	カフェインフリー	3,002

*この価格は外国産地相場及び外国為替相場の変動等により改正いたします。

* 不作・国際情勢により欠品となる場合がございます。

新宿 ヤマトコーヒー店