

ひでふく珈琲 焙煎豆 価格表

ネットショップ



ブログ



インスタ



商品名	煎り具合	状態	内容量	価格 (¥)	コメント
ひでふくブレンド	深煎り	豆・粉	100g 200g	607 964	コロンビア、ブラジル、東ティモールの珈琲豆をブレンドしました。全体的に深煎りで、ほんのり苦味の中にキレ、コクがあり飲みやすいブレンド珈琲です。
コロンビア スプレモ	深煎り	豆・粉	100g 200g	550 850	コクとほんのり苦味が特徴的です。ミルクィさも感じられます。
東ティモール	深煎り	豆・粉	100g 200g	610 970	バランスの良いオーガニックコーヒーです。クセはありませんが、コクは強く口当たりはしっかりとしています。
ガテマラ ファンシーサンタロッサ	中煎り	豆	100g 200g	709 1168	ナッツや麦のような香ばしさが特徴的です。少し荒目に挽いてお召し上がりいただくのがおすすめです。お茶のように飲むことができます。色合いも美しいです。
インドネシア ミトラG1	深煎り	豆・粉	100g 200g	709 1168	ミルクィな甘みが特徴的です。マンデリン独特の華やかさがあります。苦味は控えめです。
エチオピア イルガチャフェG2	中煎り	豆	100g 200g	641 1032	甘みと酸味の絶妙なバランスです。ほんのり香ばしさも感じられます。荒めに挽くのがおすすめです。
タンザニア オルディアニA++	深煎り	豆・粉	100g 200g	692 1134	酸味が強めと言われている品種ですが、少し深煎りにすることで酸味を抑え、苦味と甘味が良いバランスになっています。
デカフェ インドネシア マンデリン	深煎り	豆	100g 200g	836 1422	カフェインレスでさっぱりとした口当たりですが、マンデリンらしくコクとボディがあります。香りも豊かです。

2023年11月 更新

- サイトと価格が異なる場合はサイトが最新です
- 粉の場合は基本的に中挽きになります
- 商品は随時変更するのでサイトをチェックいただくと幸いです