

---

## 縁の木オリジナルブレンド

---

### ■縁の木ブレンド

当店の看板ブレンドです。飲みやすく、コーヒーが苦手な人にも飲んで「はっ」としてもらえたら幸せです♪

### ■クリアブレンド

フレンチにすればすっきりとしたエスプレッソが、フルシティローストではほろ苦く飲みやすいブレンドに。

### ■アジアブレンド

新興著しいアジア地域の豆（パプアニューギニア、ベトナム、インドネシア）のみのブレンド。強い豆の味を深煎りでお楽しみください。

### ■香りのブレンド

ハイローストでは香りと甘みが引き出せるブレンド。フルシティローストでは、独特の甘みと香りがホットでもアイスでも活きます。

### ■モカブレンド

モカ独特の甘みとふっくらとした香りを大切にしたハイローストブレンド。朝飲むのにぴったり。モカの中でも香りが高い豆を使用しており、甘みと香りを楽しみつつ、ブレンドによってモカの特徴である酸味を抑えています。

### ■アイスブレンド

ベトナムの独特な香味が活きる、アイスコーヒー専用ブレンドです。水出しでもお湯出しでもしっかり存在感があるアイスコーヒーを作ることができます。

### ■white mountains ブレンド

飲みやすい苦みのネパールの深煎りをベースに、エチオピアの中深煎りをブレンドしました。飲み口はまろやかで甘く、酸味を残さずに後味は香り高いのが特徴です。

### ■春ブレンド（3月～5月）

まろやかな甘みと深いコクを楽しめるブレンドです。うらかなこの季節に和菓子やクッキーと是非お楽しみください。

### ■夏ブレンド（6月～8月）

すっきりとした苦みをアイスでも味わえるようにブレンドしました。ブラックでも、カフェオレでも負けない風味が特徴です。

### ■秋ブレンド

人気 No.1！ふっくらとした香りと甘み、やわらかい酸味を楽しめるこのブレンドは空が高い秋にピッタリです。

### ■冬ブレンド

しっかりした甘みの洋菓子や、重たい食事にも負けないコクと深みが特徴のブレンド。ラテにもおススメです。

---

## シングルオリジン

---

### ■アフリカ（5ヶ国）

#### ■ウガンダ AA

火山地帯ブキシュ地方の肥沃な土壌を生かし、完全無農薬栽培。ブルーマウンテンと同じ古来の品種ティピカは、バランスが良く、後味にほのかに爽やかさが感じられます。

#### ■ルワンダナチュラル

NGO が、ルワンダ農家の灌漑と農園整備に充てるため独自に輸入している豆。小粒でふくよかな香りがあり、一方飲み口はすっきりとしています。

#### ■モカイルガチャフェ G-1

芳醇な甘みと香りがあるモカの代表格。精製が水洗式（ウォッシュド）のため、ナチュラル（ドライ方式）よりもすっきりと香味を楽しむことができます。

### ■モカイルガチャフェ G-2

モカの中でも特別な、赤ワインのような香りを大切に天日干しの手法で残したナチュラルモカ。複雑で独特な風味をもち、ぜひ一度は試していただきたい豆の一つです。

### ■モカシダモ G-4

小粒で粗削りながら、しっかりとモカ特有の風味を持つ豆。ブレンドにも活躍し、中深煎りにすれば酸味も抑えられます。

### ■ケニア AA

焙煎の深さでまったく違う顔を見せる豆。浅煎りはレモンティーのような香り、中深煎りでは上品な深みがあらわれます。深煎りでは、香り高い苦みを楽しむことができます。

### ■タンザニア AA

「キリマンジャロ」として古くから日本の喫茶店で親しまれてきた味です。浅煎りが主流でしたが、最近は深煎りのすっきりとクセのない味も見直されています。

## 中南米（8か国）

### ■有機メキシコセスマッチ

有機無農薬栽培。メキシコの最貧地区と言われるチアパス州のセスマッチ協同組合で、完熟豆を手摘みで収穫しています。穏やかな味わいでシティローストがおすすめです。

### ■有機メキシコマヤビニック

セスマッチ協同組合と近所のマヤビニック協同組合で、日本の技術支援により有機肥料、無農薬栽培に取り組んでいます。酸味が爽やかで、香ばしさもあるのが特徴です。

### ■フローラルブルボンナチュラル

完熟豆を天日干しで精製しています（ナチュラル）。日本人にはおなじみのバランスの中に、ナッツのような香ばしさと甘い香りを備えています。

### ■アマレロブルボンパルプドナチュラル

黄色い実の完熟豆を水洗後、果肉を残したまま乾燥するパルプドナチュラルという精製方法で仕上げています。酸味は控えめで甘みが高く、華やかな香りが特徴です。

### ■ ドミニカバラオナ AA

やわらかい甘みとまろやかな香ばしさが特徴。ハイローストで苦みをおさえ、穏やかな味を楽しむのがおすすめです。

### ■ ペルー・カフェオルキデア

ペルーアチャマル村の肥沃な土壌環境で、日本人農園主のもと無農薬・無化学肥料栽培で丹精込めて育てられました。すっきりと明るい飲み口は軽めの焙煎がおすすめです。

### ■ コロンビアエキセルソ

ブレンドの際には、浅く煎れば酸味、深煎りでコクを担当してくれる優等生。シングルでは、浅煎りではレモンのような酸味のアメリカンを、深煎りではアイスコーヒーやラテがおすすめです。

### ■ デカフェコロンビア

ドイツにて、化学薬品を一切使用せずに高濃度の二酸化炭素でカフェインを除去。デカフェにありがちな味わいの物足りなさをほろ苦さでカバーした、優秀なカフェインレスコーヒーです。

### ■ グアテマラ アソテア農園

焙煎度によって、ほどよい酸味と香り、舌触りのよいまろやかな苦みとコクを併せ持ちます。ショ糖の含有量が多く、甘さが舌に直接広がるのも特徴です。

### ■ ニカラグアマラカテトゥーラ

甘い香りと、すっきりした酸味、口当たり良いまろやかな味が特徴です。ジャイアントビーンとしても有名で、豆の大きさは出色！

### ■ ホンジュラス HG

飲みやすさ、珈琲としての素直さが身上。生産量が多い割りに気候の問題で評価が安定しなませんでしたが、近年は味の安定がはかられ、安心しておすすめできる豆になっています。

## アジア (4 か国)

### ■ ネパールホワイトマウンテンズ

2015年大地震に見舞われた、ネパールのアディカリ村で丹精込めて育てられた無農薬有機肥料栽培の豆。すっきりとした後味を深煎りで生かすのがおすすめです。

### ■ マンデリンジャンビ

香ばしさとコクが強く酸味が少ないので、苦みを楽しむブレンドでも重宝する豆です。中煎りでは牧草やドライハーブの香りが際立ち、「大地の香りの豆」との別名も。

### ■ ワハナ農園 ナチュラル

インドネシアには珍しいナチュラルでの精製に取り組む農園。中深煎りでは甘みとほろ苦さのバランスが良く、ほのかなベリー系の特徴ある香りも楽しめます。

### ■ ベトナム G-1

アジア最大の珈琲豆産出国ベトナム。ロブスタ種の豆はホットコーヒーでは敬遠されがちだが、麦焦がしやきなこのような風味は独特で、水出しアイスにはよく合います。

### ■ パプアニューギニア シグリ農園

ティピカ種の完熟チェリーを手摘みで収穫し、丁寧なフルウォッシュドと選別で濃緑色の均一な品格のある豆になっています。中深煎りで楽しむ深い味わいがお薦めです。