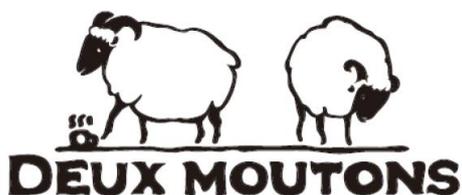




コーヒー豆表

焙煎度	産地・銘柄	味・インデックス	
深煎り	インドア APAA	爽快でキレのある苦味と個性的な香り。 アイスやカフェオレにしても美味しく頂けます。 「APAA」はアラビカ・プランテーション AA。	酸味 1 苦味 5 コク 4
	ケニア AA	ヨーロッパでは人気の高いアフリカのコーヒー。 フルーティーな香りと酸味。 しっかりとしたボディが特長。	酸味 2 苦味 5 コク 5
中深煎り	ドウ・ムートン ブレンド	お店自慢のブレンドです。 ブラックでもミルクを入れても よく合うコーヒーです。	酸味 2 苦味 4 コク 4
	コロンビア スプモレ	豊かなコクと風味。 苦味の中に酸味も感じられるコーヒー。 「スプモレ」は最高級のグレード。	酸味 3 苦味 4 コク 4
	グアテマラ リンダ	エレガントな酸味に芳醇な香り。 苦味もしっかり感じます。 アンティグア地域産で「リンダ」は精製工場名。	酸味 3 苦味 4 コク 3
	ニューギニア AA	クセも無く、バランスのとれた味わい。 ニュートラルなコーヒーです。 「AA」は最高級。	酸味 2 苦味 4 コク 3
中煎り	マイルド ブレンド	数種類のストレート豆をブレンドした、 マイルドなコーヒーです。	酸味 3 苦味 3 コク 3
	パナマ ドンパチ ティピカ	「ティピカ」とは品種で、エチオピア系原種。 柑橘系の酸味と甘みが程よく、 バランスのとれたコーヒー。	酸味 4 苦味 2 コク 2
	ニカラグア SHB	香り・味ともに成熟度が高く、 後味に感じる甘さが特長的。 「SHB」は標高による分類で最高位。	酸味 3 苦味 3 コク 2
	ブラジル W	ブラジルでは希少性の水洗式精製の豆。 程よい酸味で、とても飲みやすいコーヒー。 初心者向けです。	酸味 2 苦味 2 コク 1
浅煎り	ドミニカ アロヨボニート	カリブ海の島国。 口あたり軽く、上品な酸味が特長。 香りが爽やかでクリアな後味です。	酸味 4 苦味 1 コク 1



自家焙煎珈琲店 ドウ・ムートン

〒289-2167 千葉県匝瑳市亀崎 198-2
TEL&FAX 0479-75-4699
営業時間 11:00~19:00
定休日 木曜日