

世界中の高品質なコーヒーをお手軽に。珈琲文化発信のサポートを

岡山珈琲館焙煎室 業務用卸コーヒーラインナップ

月間3kg程度使用いただけるお客様へ特別価格のお見積もりを準備いたします。

お気軽にお問い合わせください。

株式会社アスモ 岡山珈琲館焙煎室

〒703-8258

岡山県岡山市中区西川原62-1

TEL：086-273-1131 MAIL：plus@asumo-cafe.co.jp

担当 ゆのかわ

卸のご案内ページ



カテゴリー	商品名	原産国	品種	標高	精選方法	単位
ハウス ブレンド	岡山珈琲館ブレンド	ブラジル　ダテーラ農園	カトゥーラ	約1,000～ 1,200m	パルプドナチュラル	500 g
		グアテマラ　プロビデンスシア農園	カトゥーラ、ブルボン	約1,200～ 1,800m	ウォッシュド	
	味わい	苦味：3酸味：3甘み：3香り：3	バランスの良さと後味のクリアさ、柔らかい飲み口が次の一口を誘う。			
	ビターブレンド （ビターアイス兼用）	ブラジル　ダテーラ農園	カトゥーラ	約1,000～ 1,200m	パルプドナチュラル	
		コロンビア	カトゥーラ、コロンビア、カスティージョ	約1,600～ 1,900m	ウォッシュド	
		エチオピア　タデ G G 農園	エチオピア在来種	約1,800～ 2,000m	ナチュラル	
	味わい	苦味：5酸味：2甘み：2香り：3	深煎りの豆ならではのコク、 ほろ苦さ の中に、ほんのりと広がる甘さも楽しめるコーヒー。			
	エスプレッソ	ブラジル　ダテーラ農園	カトゥーラ	約1,000～ 1,200m	パルプドナチュラル	
		グアテマラ　プロビデンスシア農園	カトゥーラ、ブルボン	約1,200～ 1,800m	ウォッシュド	
		エチオピア　タデ G G 農園	エチオピア在来種	約1,800～ 2,000m	ナチュラル	
味わい	苦味：4酸味：3甘み：3香り：3	適度な苦み、爽やかな酸味と香り。 ミルクとの相性抜群 のコーヒー。				
プレミアム コーヒー	森のブレンド	エチオピア　オーガニック		約1,800～ 2,000m	ナチュラル	200 g
		グアテマラ　オーガニック		約1,200～ 1,800m	ウォッシュド	
		ホンジュラス　オーガニック		約1,200～ 1,800m	ウォッシュド	
	味わい	苦味：3酸味：3甘み：4香り：4	ドライフルーツのような香りとまろやかな味わい。原生林を保持した栽培方法。			
	インドネシア　マンデリン	インドネシア　スマトラ島			スマトラ式	
	味わい	苦味：5酸味：2甘み：3香り：5	最高品質の G 1 グレード。 マンデリン特有の芳醇な香り 、濃厚なコクと苦味が特徴。			
スペシャル ティ	アララ　ブラジル　ベレーダ	ブラジル　ベレーダ農園	アララ	約960～1,050m	ナチュラル	200 g
	味わい	苦味：2酸味：4甘み：5香り：4	ナッツのような香りと 後味の甘み 。スペシャルティグレードの最高品質。			
ストレート コーヒー	ブラジル　ダテーラ	ブラジル　ダテーラ農園	カトゥーラ	約1,000～ 1,200m	パルプドナチュラル	
	味わい	苦味：4酸味：2甘み：2香り：3	まろやかな苦みと余韻の長さを感じるコーヒー			
	グアテマラ S H B	グアテマラ　プロビデンスシア農園	カトゥーラ、ブルボン	約1,200～ 1,800m	ウォッシュド	
	味わい	苦味：2酸味：4甘み：4香り：4	スッキリとした酸味の 爽やかな味わい 。S H B はグアテマラコーヒー豆の最高品質。			
	コロンビア　エクセルソ	コロンビア	カトゥーラ、コロンビア、カスティージョ	約1,600～ 1,900m	ウォッシュド	
	味わい	苦味：3酸味：3甘み：3香り：4	バランスのとれた 優しい味わい 。コロンビア南部の小規模農家で栽培。			
	エチオピア　モカ	エチオピア　タデ G G 農園	エチオピア在来種	約1,800～ 2,000m	ナチュラル	
味わい	苦味：2酸味：5甘み：4香り：5	モカ特有の フルーティーな香り と 酸味 。標高2000mのシャキッソ村の農園、				
カフェイン レス	おやすみモカ	エチオピア　タデ G G 農園	エチオピア在来種	約1,800～ 2,000m	ナチュラル	
	味わい	苦味：1酸味：4甘み：3香り：3	エチオピアモカの 甘い香り とやさしい味わいの カフェインレス 。			