



FUREAI

〒212-0053

川崎市幸区下平間213-9 林ビル2F

社会福祉法人川崎ふれあいの会

地域活動支援センターふれあい

TEL 044-556-6299

【コーヒー注文専用 E-Mail】

fureai-coffee@kawasaki-fureai.or.jp

GIFT

ご挨拶、お祝い、手土産に

様々なシーンに合わせてご利用いただけるコーヒーギフトです。ご用途やご予算等にあわせてご用意できますので、お気軽にご相談ください。



★ドリップコーヒー
(10グラム×8袋)
1,100円



★ドリップコーヒー
(10グラム×4袋)
★クッキー 1箱
1,000円



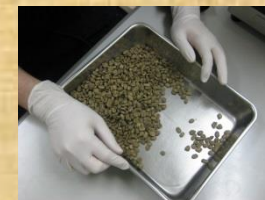
★水出しコーヒー
(65グラム×2パック)
★クッキー 1箱
1,000円



※簡易包装、オリジナルギフト、宅急便配送承ります。
お気軽にお申し付け下さい。お見積りいたします。

Fureai のコーヒーができるまで

アラビカ種の中でも良質な生豆を選び、丁寧にハンドピックします。(小石等の異物、クズ豆、カビ豆、虫食い豆、貝殻豆、などを一粒一粒拾っては捨てます)



12段階の焙煎段階が可能です。同じ豆でも焙煎度合いで味が異なります。豆の産地、大きさ、乾燥方法など、特徴をとらえて煎り具合を決めます。

焙きあがった珈琲豆をもう一度ハンドピックし焼きムラのある豆や死豆を捨てます。仕上がった珈琲豆は、色むらもなくよく膨らんでいます。



生豆の状態から仕上げまで行くと、豆の量は15~20%ほど減少します。



カッピング方式なので粒度のばらつきが少なく粒子が均一に揃います。入れ方に適した範囲で挽くことが美味しく淹れる条件のひとつです。

焙煎後、豆のまま又は挽いてから、それぞれの袋に詰めて仕上げます。1杯用コーヒー以外は、コーヒーから出る炭酸ガスを放出させ空気の逆流を防ぐバルブが付いています。

