

# Straight モカ



イルガチョフG-1ナチュラル100%使用  
 ナチュラルでしか味わえない芳醇なモカの香り 浅く焙煎すれば果実を感じるフルーティーな香り 深く焙煎すればビターチョコを思わせる深い香り Fureaiではモカの味を最大限感じるように浅煎りと深煎りをブレンドしました コーヒーの原産地エチオピアの地に思いをよせて



内容・料金 (豆・挽き)

100グラム 650円  
 200グラム 1,200円



# Drip

## 一杯珈琲

イルガチョフG-1ナチュラル100%使用  
 鮮度を保つため挽いた豆を1分前後でパッケージ！  
 製品が膨らんでいるのは ちっ素ガスで膨らみをつけているわけではありません コーヒーから排出されるアロマが詰まっています  
 企業にはできない鮮度の良さを 開封時の芳醇な香りでお楽しみください 円錐形のためコーヒーの旨みをよりよく抽出できます



内容・料金

10グラム入り 1袋 120円  
 ~円錐形ドリップパック~

## エチオピア/イルガチョフG-1ナチュラル

コーヒー発祥の地と言われるエチオピア アビシニアン高原の南シダモ地方のイルガチョフェ地区で生産されるコーヒーは 品質の高さ 個性豊かな香りをもつ事から 世界中で注目を浴びています

「ナチュラル」とはコーヒーチェリーの皮を剥かずにそのまま乾燥させて脱穀し 中からコーヒー豆となる部分を取り出す伝統的な製法です



## ブラジル/ハニーショコラ

ブラジル ミナスジェライス州・サントアントニオ地区 (標高1,000m~1,100m) 選りすぐり農園共同栽培により出来た高品質な豆です ムンドノーボ ブルボン カツーラの三品種で味に立体感と深みがあります ビターチョコを思わせるようなチョコフレバー キャラメルのようなコーヒーです



## コロンビア/スプレモ

コロンビアコーヒーは「モカ」と比べると特質した個性はないですが 浅く焙煎すれば爽やかな果実の酸味 風合い深く焙煎すればほろ苦さと甘さが引き立ちます

スプレモとはスペイン語で「最高級」という意味があります コーヒー豆にはスクリーンという格付け方式があり スクリーン17以上のものをスプレモとよんでいます



# WaterDrip

## 水出し珈琲

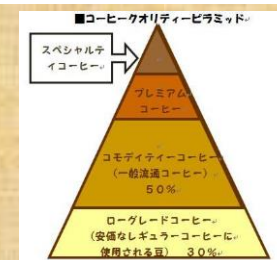


ハニーショコラとコロンビアスプレモをブレンド 1パック 65g入りで 800~1,000mlの水に入れ冷蔵庫で24時間 手軽に本格珈琲が作れます♪ 熱を加えず抽出された水出し珈琲は 香り高く後味に甘みを感じられる珈琲に仕上がります またカフェインもほとんど抽出されません 冷やしてアイスコーヒーとして 暖めてホットコーヒーとしてお楽しみ下さい



内容・料金

1袋 (65グラム×2 パック)  
 500円



スペシャルティコーヒーとは、欠点豆が少ない サイズや含水量のばらつきが少ない また 風味が豊かで かつ 一定の点数をクリアした豆のことで世界で流通するコーヒーのうちわずか5%ほどしかない良質な豆です

Fureaiでは、全ての製品にスペシャルティコーヒーを使用しています 生産量が少ない為一年を通して同じ銘柄の豆を販売することは出来ません 使用している豆の詳細につきましては大変お手数ですがお問合せ下さい