



Coffee Roast
Utsunomiya

豆工房コーヒーロースト宇都宮店

世界の選り抜かれたコーヒー生豆を
オーダー後お客様好みに焙煎。



焼きたて、新鮮、
香り高い!

生豆 240g 焼き上がり約 200g 《一部商品を除き》

- ・コーヒー生豆価格 < 軽減税率対象 > [8% 税込価格 (円)]
- ・ウェブショップでは数量限定豆もご紹介しております。
- ・ハリケーン・地震・津波・天候災害・内戦などで取扱商品がない場合や価格の変更がある場合もあります。

Menu



煎り加減がわからない、初めてのご注文の際は
"おまかせ"をご指定ください。
ロースターがその豆にあった焙煎に仕上げます。

- ☑【豆の挽き方】 粗挽き/中挽き/細挽き/極細挽き
- ☑豆のまま又は粉 (ペーパー用・など)
- ☑【煎り加減】 浅煎り/中煎り/深煎り



国	コーヒー生豆名称	特徴 ※おすすめ焙煎時の味わいになります。焙煎により味わいは変わります。	税込価格(円)	
アフリカ	タンザニア	キリマンジャロ	酸味と苦味のバランスが良く、甘い香りを味わえます。浅煎り~中煎りではキレのあるすっきりとした酸味とコク、深煎りでは上品な苦味とほのかな甘み。ストレートに最適。	1,050
		エーデルワイス	やわらかくキレのある酸味、甘味、豊かな香りのブルボン種が主体のコーヒーです。標高 1,700mのエーデルワイス農園で栽培。	1,250
		スノートップ	キレがあり、クリアな飲み口。フルーティーな甘酸っぱい風味。「スノートップ」という名前は、アフリカの最高峰キリマンジャロの頂きを一年中覆う万年雪から名付けられています。アリユンジャ地方の高地ブルカセリアン農園での少量栽培。	1,250
	ケニア	ケニア AA	力強いボディとキレ。AAはケニアでの等級基準規格の最高ランクです。	1,250
	エチオピア	エチオピアモカ モカ イルガチェフ	フルーティーで上品な味、香り高く、やわらかな口当たり。 良質な酸味とアロマは柑橘系の果物や濱の香りを思わせる爽やかさ。	1,100 1,300
アジア	インドネシア	カロシトラジャ	スラウェシ島南部、標高 1,500mのトラジャ地方で栽培。まろやかなコクが特徴。	1,300
		ゴールデン マンデリン	独特で豊かな香りとキレのある苦味。北スマトラのリントン・シティカラン地方の小規模農園で、特に赤く熟した実のみを厳選した最高級コーヒーです。	1,350
		マンデリントバコ	TOBA湖周辺の肥沃な土地で栽培され、味・コク共に優れた味のコーヒーです。	1,350
		マンデリン G-1	最上級の豆だけを集めた G1 グレードのマンデリンです。キレのあるコクとキリッと苦い後味を持つ逸品。酸味はなく、オリエンタルな香りが特徴的。	1,100
	パプア ニューギニア	パラダイスプレミアム	ジャマイカのブルーマウンテンが苗木のルーツ。「アジアのブルマン」をお楽しみください。マイルドでコクのある味わい。	1,050
南米	ブラジル	ブラジル サントス	クセが少なくバランスの取れた味わいのあるコーヒーです。	1,050
		アマレイロ ブルボン	香り高くマイルドな飲み口。成熟したコーヒーの実が黄色(アマレイロ)になることから名付けられています。ドナネン農園で栽培。	1,100
		ブラジル ショコラ	チョコレートフレーバーにほんのりナッツの香り漂うまろやかな口当たりのコーヒーです。	1,150
	コロンビア	コロンビア スプレモ	すっきりとした口当たり。コロンビアで生産されるアラビカ種コーヒー豆。	1,050
		クレオパトラ	華やかな香り、マイルドなコク、優れた香味をお楽しみ下さい。	1,150
		エメラルドマウンテン	コロンビア全生産量のうち、わずか 1% という宝石のような希少価値を持つ最高級豆!マイルドで芳醇な香り、豊かなコクをお試しください。	1,550
	ペルー	ペルー有機栽培	ほのかな酸味、すっきりマイルド。おすすめ焙煎(ハイロースト) <有機 JAS 認証取得>	1,150
中米	メキシコ	ベラクルースルビー	ベリーや柑橘系のフレーバーや香ばしいナッツの甘味を感じる口当たりスムーズなコーヒー。浅煎りはストレートがおすすめです。	1,100
	コスタリカ	コーラルマウンテン	マイルドで奥深いコク。カリブの海底に潜む黒珊瑚のコーラルグリーンの輝きを持つ芳醇な香り、コクを兼ね備えた贅沢なコーヒーです。	1,200
	ガテマラ	ブルボン サンドライ	スッキリとした苦味の中にほのかな甘味。収穫後、丁寧に天日乾燥され甘味を増しています。トレーサビリティで管理された単一農園産のブルボン種 100%のコーヒーです。	1,200
		ガテマラ SHB	香りよく、すっきりとした酸味と苦味。SHBとは標高 1,300m 以上で栽培、収穫された豆を示す最高級グレードの格付けです。	1,050
		ガテマラ ピーベリー	枝先にできる丸い一粒豆。太陽をいっぱい浴びた香り高いコーヒーです。	1,250
	ホンジュラス	コマヤグア SHG	ほのかなナッツ系の香り、バランスの良い上品な後味です。収穫から輸出精製の全工程で欠点の発生を防ぐ「プロジェクト・ゼロ」で生産技術の研鑽を重ねています。	1,300
カリブ海	ジャマイカ	キングブルマン No.1	「世界の超一流品」と称されるに相応しいコーヒー、ブルーマウンテンコーヒーは標高 800~1,200mのごく限られた特定の地域のみで栽培された豆でその中のごく一部が No.1 に格付けされます。カリブ海が生んだコーヒーの王様!まさにキングの風格!酸味、苦味、甘味のバランスが絶妙です。	3,850
	キューバ	クリスタルマウンテン	カリブの気候に育まれた爽やかな酸味、完熟果実の甘みを感じる逸品です。	1,900
その他	コロンビア	デカフェ < ウォータープロセス >	妊娠中や授乳中の方、カフェインが苦手な方に。おすすめ焙煎は中深煎りです。安全性が高いといわれている化学物質を一切使用しないウォータープロセスでカフェインを除去。	1,250
ブレンドコーヒー豆		ヨーロッパスペシャル	深い味わい。カフェオレやアイスコーヒーにもおすすめです。	1,100
		モカブレンド	モカベースの香り、ほどよい酸味があるブレンドです。	1,000
		横浜スペシャル	エキゾチックなアメリカンタイプ。軽やかでゴクゴク飲めます。	1,000

公式ウェブショップにて販売中! <https://shop.coffee-roast.net/> 詳しくは裏面をご覧ください。

オーダー焙煎珈琲豆専門店
Coffee Roast
Utsunomiya
豆工房コーヒーロースト宇都宮店



栃木県宇都宮市菊水町 8-21
<https://coffee-roast.net/>
営業時間: AM10:00 - PM19:00
[日曜日のみ PM17:00]
定休日: 水曜日(不定休あり)



WEB SHOP

お電話、FAXでのご注文も受け付けております。お問合せください。

TEL 028-614-2885 FAX 028-614-2886

<https://shop.coffee-roast.net/> web限定商品もございます