

お客様の注文を受けてから、フリゴレス認定の焙煎士が生豆から丹精込めて焙煎しています。

	豆名	価格 税込	焙煎	生産国	風味			特徴
					酸	香	苦	
中 南 米	ゴールドンビートル	1,863	中	パナマ	○◎○	◎◎○	◎◎○	キャラメルのような甘みとほのかに香るウッディーな風味
	■ハイチモンラセル	2,052	中	ハイチ	○◎○	◎◎○	◎◎○	柔らかなコクと優しい味わいマイルドな口当たり
	サンタエレナ農園	2,270	中	エルサルバドル	○◎○	◎◎○	◎◎○	香り良く甘みのある上質豆
	ブルーマウンテンNO.1	7,690	中浅	ジャマイカ	◎◎○	◎◎○	◎◎○	人気NO.1の香り高い上質なうま味
	グアテマラ アンティグア	1,680	中	グアテマラ	○◎○	◎◎○	◎◎○	甘い香りと優しい酸味
	ホンジュラス サンタロサ	1,890	中	ホンジュラス	○◎○	◎◎○	◎◎○	口当たりも柔らかく甘さが感じバランスが良い
	■クリスタルマウンテン	2,970	中浅	キューバ	○◎○	◎◎○	◎◎○	香り苦味 酸味のバランスがとれた芳醇な味と香り
	■コスタリカ セントタラス	1,512	中	コスタリカ	○◎○	◎◎○	◎◎○	口当たりが良くすっきりとした香り
	■パラオナ メロ農園	1,980	中浅	ドミニカ	○◎○	◎◎○	◎◎○	芳醇な香りと豊かなコク
	■アルチュラ	1,200	中	メキシコ	○◎○	◎◎○	◎◎○	中間味でさっぱりとした味わい
南 米	アマレロ ナチュラル	1,450	中	ブラジル	○◎○	◎◎○	◎◎○	ほどよい苦味と甘味
	■ショコラピーベリー	1,430	中	ブラジル	○◎○	◎◎○	◎◎○	チョコレートのような甘みが広がリスッキリとした苦味
	■ショコラレディ	1,560	中	ブラジル	○◎○	◎◎○	◎◎○	しっとりした甘みもありコクの伴ったボディ感
	■サンパウロ農園アララ	2,980	中	ブラジル	◎◎○	◎◎○	◎◎○	カカオの風味とハーブのような爽やかさ。バランスが良い
	■エメラルドマウンテン	2,640	中	コロンビア	○◎○	◎◎○	◎◎○	コロンビアコーヒーの宝石と呼ばれ香り高くバランスが良い
	■アンデスマウンテン	2,270	中	エクアドル	○◎○	◎◎○	◎◎○	口当たりは優しくまったりとした甘みでとても飲みやすい
	■アンジェリカ	1,600	中	コロンビア	○◎○	◎◎○	◎◎○	香り良くやわらかい酸味
	■カウカ・インサ	1,470	中	コロンビア	○◎○	◎◎○	◎◎○	香ばしいアロマと柑橘系の爽やかさ
	■グレートマウンテン	1,690	中	エクアドル	○◎○	◎◎○	◎◎○	軽い口当たりで柔らかな酸味と甘くまろやかな味わい
	■ペルー チャンチャ	1,037	中深	ペルー	○◎○	◎◎○	◎◎○	スッキリとした苦味と甘い後味
ア フリ カ	■サントス	1,037	中	ブラジル	○◎○	◎◎○	◎◎○	スタンダードな風味ほど良い苦味
	■スプレモ	1,080	中	コロンビア	○◎○	◎◎○	◎◎○	円熟した酸味とコク甘い香り
	■マーラアナエロビックナチュラル	2,300	中	ケニア	○◎○	◎◎○	◎◎○	芳醇な香りとラズベリーのようなフルーティな甘い酸味
	■イディメレセナチュラル	1,950	中浅	エチオピア	◎◎○	◎◎○	◎◎○	明るい果実感でリッチな旨味と甘み
	■マタリエギゾチックモカ	2,050	中浅	イエメン	◎◎○	◎◎○	◎◎○	独特の甘い澄んだ香りと爽やかな後味
	■マタリ	1,860	中浅	イエメン	◎◎○	◎◎○	◎◎○	上品な香り爽やかな柑橘系の酸味
	■イユラAA	1,820	中	タンザニア	○◎○	◎◎○	◎◎○	ハーブやライムのような清涼感とシロップのような甘み
	■キリマンジャロ キボ-AA	1,690	中	タンザニア	○◎○	◎◎○	◎◎○	甘い香りに上質のトロリとした酸味
	■ケニアAA	1,480	中深	ケニア	○◎○	◎◎○	◎◎○	さっぱりとした強い苦み
	■チェルベサ ナチュラル	3,100	中浅	エチオピア	○◎○	◎◎○	◎◎○	香り高くマイルドで甘みのある酸味で浅煎りから深煎りまで楽しめる
オ ア セ ジ ア ニ ア	■シャンタウエネ	2,300	中浅	エチオピア	○◎○	◎◎○	◎◎○	フローラルな香りにほのかな苦味と甘味のバランスがよい
	■ルワンダ スカイヒル	1,500	中	ルワンダ	○◎○	◎◎○	◎◎○	バランスのあるスッキリとした酸味の中にやわらかい苦味
	■ニャルシザ バロ	2,100	中	ルワンダ	○◎○	◎◎○	◎◎○	柑橘系の爽やかな甘みにすっきりとした飲み心地
	■マンデリンG1	1,490	中深	インドネシア	○◎○	◎◎○	◎◎○	スパイシーな香りと苦み
	■トラジャ	1,930	中深	インドネシア	○◎○	◎◎○	◎◎○	なめらかな苦味と深いコク香味のバランスが良い
	■星山 -Seizan-	1,550	中	ミャンマー	○◎○	◎◎○	◎◎○	穏やかでバランスの取れた苦味と甘み スッキリとした後味
	■トロピカルマウンテン	1,520	中	ハバ ニューギニア	○◎○	◎◎○	◎◎○	優しい苦味と軽い酸味
	■レテフォ	1,920	中	東ティモール	○◎○	◎◎○	◎◎○	柔らかな苦味と甘みに加え爽やかな酸味きれいな余韻が続く
	■ブルームーン	2,080	中	タイ	○◎○	◎◎○	◎◎○	ナッツのような香り黒糖のような甘い風味とコクさわやかな酸
	デ ブ カ フ ン ド	■フリゴレスブレンド	1,242	中	ハバニューギニア ブラジル	○◎○	◎◎○	◎◎○
■季節のブレンド		1,428		季節により 変動				季節に合ったブレンドコーヒー
■モカ ブレンド #4		1,463	中浅	エチオピア ブラジル メキシコ	○◎○	◎◎○	◎◎○	フルーティな香りと柔らかな口当たりでコク豊かな味わい
■ありがとうブレンド		994	中	グアテマラ ブラジル	○◎○	◎◎○	◎◎○	軽い苦味と甘味
■熊野堂ブレンド		1,580	中	ハバニューギニア ドミニカ	○◎○	◎◎○	◎◎○	まろやかな苦味コクがあり甘さも感じる
■アイスコーヒー		994	深	ブラジル ベトナム	○◎○	◎◎○	◎◎○	苦味の利いたコク一杯
■ブラジル デカフェ	1,890	中	ブラジル	○◎○	◎◎○	◎◎○	CO2処理 カフェインレスで香ばしくマイルド	

※ 表記の価格は生豆200gの税込み価格です。焙煎後重さは約1.5割前後減り、体積は約1.5倍ほどに増えます。

※ ■は名取店のみ取扱商品です。 ※100g焙煎は200円プラスとなります。

宮城県名取市高館熊野字岩口上 23-1

TEL 022-397-7761

営業時間 10:00～18:00 定休日 毎週木曜・第二水曜

ネットでのご注文も承ります

www.frigoles.com

2025.03.15更新