

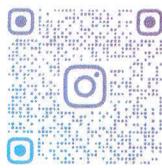
栃木県足利市小俣町2579-3

TEL 070-4357-6220

Mail
daikokumame11@gmail.com

BASE
ショップ

Instagram



DAIKOKUMAME22



コーヒーに対する心

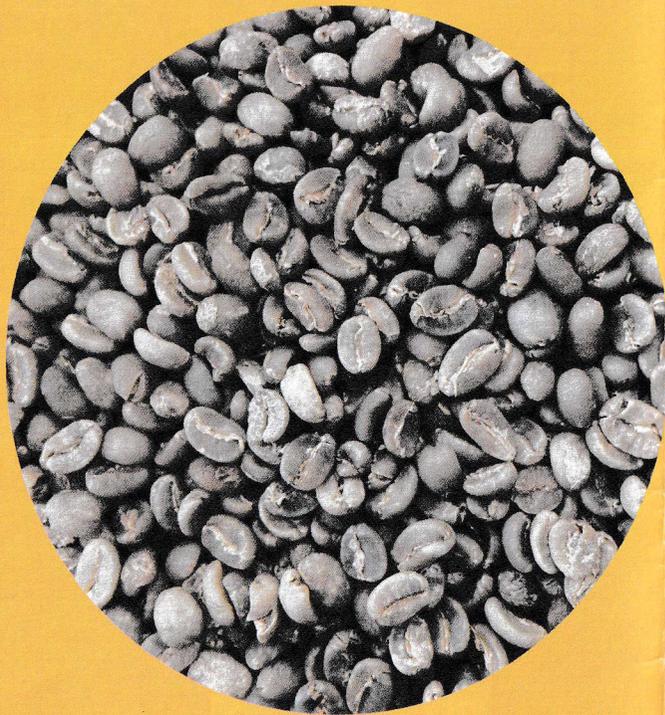
生産者や流通など、コーヒーが自分の元に届く感謝や生産者の想いを受け取り、想いのバトンを渡すように、コーヒー豆に感謝を乗せて皆様にお届けいたします。

自家焙煎珈琲・健康茶

大黒豆

<daikokumame>

心と身体に癒しを



品質のこだわり

農作物である生豆は、生産する国や農園ごとに異物や不良豆が混入しています。この不良豆が混入した状態で抽出されたコーヒーは、味も身体にも有害なコーヒーとなってしまいます。それを取り除く手選別（ハンドピック）をすべての生豆に対して行ない、良質な生豆を提供するため努力しております。

※不良豆には、虫食い、未成熟、発酵豆、カビ、異形豆などがあります。

素材のこだわり

大黒豆では、世界各国の農園より入手できる最良のスペシャルティコーヒー豆を使用しています。

焙煎のこだわり

世界各国のコーヒー豆は、品種や気候により大きさ、厚み、硬さ、水分量などが異なります。それぞれの持ち味を最大限生かすように、見た目（色や状態）、温度、香り、音などの変化を見逃さないよう集中して焙煎しております。

また、感覚だけに頼った焙煎をしますと、同じ品質を保つことが困難となります。データを取ることで気象条件に応じた焙煎技術の確立に努めております。

メニュー

○大黒豆ブレンド漆黒（しっこく）

苦味とコクの中に花のような甘い香り

○大黒豆ブレンド満天（まんてん）

上品な酸味と甘い香り、程よい苦味とコク

○インドネシア マンデリン

野性的な香りの中に苦味とコク

○ケニア レッドマウンテン

柑橘系の酸味・スパイス系の香味、しっかりとしたボディ感

○グアテマラ アンティグア

上品な酸味、甘い香り、上品で優雅な味

○コロンビア

柔らかい酸味にジャスミンのような香りが広がり、後味に上品な香り

○エチオピア アビシニアンモカ

バランスのとれた酸味、花のような甘い香り

○エチオピア カフェインレス(要予約)

フルーティな香りと爽やかな酸味

○ドリップバッグコーヒー

漆黒、満天、カフェインレス

○どくだみ茶

新鮮な草のような独特な香りで、ほんのりとした甘味と爽やかな味わい

