

味の5段階評価

焙煎の濃さ/ **A** 浅煎り **B** やや浅煎り **C** 中煎り **D** やや中煎り **E** 深煎り

<ブレンド>

コーヒーの種類	濃さ	甘味	酸味	コク	香り	焙煎士の感想
アメリカンブレンド	A	2.5	5	1.5	2	浅煎りアメリカン
ハイブレンド	A	3.5	5	1	2	なめらかなキューバを配合したサラッとしたタイプ
マイルドマイルドブレンド	A	3.5	5	2	2	軽くておいしい軽い焙煎
マイルドブレンド	B	3.5	4	2.5	2.5	3種類の豆の配合
スペシャルブレンド	C	3	3.5	3	2.5	モカ風味でコーヒーの虜
momo16ハニー	C	4	3.5	2.5	3.5	甘さが特徴的。フルーティーな香り
メキシカンブレンド	C	3	3	3	3.5	オーガニック。エスニックな香り
長崎あじさいブレンド	C	4	3	3	5	フローラルな甘味とコクと風味
中濃ブレンド	D	2	3	4	3	少し濃いめのコク豊かなコーヒー
優南風	D	4	3	3.5	4	3種類の濃さの違うコーヒーをうまく混合した絶品
濃口ブレンド	E	4	2	4	3	中濃よりさらに濃いめのゆたかなコーヒー
ゴールドブレンド(夏限定)	D	4.5	2.5	4	3	すっきりとした深みあるコーヒー

<ストレート>

コーヒーの種類	濃さ	甘味	酸味	コク	香り	焙煎士の感想
キューバ	A	2	5	1	2.5	柔らかで滑らかな風味
トミオフクダブルボン	B	2	5	1	2.5	芳醇な果肉の風味
ペルーモンテアルト	C	3	3	3	3	オーガニック。素朴でやさしいコーヒー
ブラジルアロマショコラ	C	5	3	3.5	4	甘味・コク柔らかかなほろ苦さ
ルワンダスカイヒル	C	3.5	3	3	4	軽いほろ苦さ・コクともに最高
バリ神山ハニー	C	5	3	3	4	香りと甘さが最高
デカフェ・コロンビア	C	3	3	2.5	3	酸味・甘味・コクともに良
コロンビア(スイートフラワー)	C	4.5	3	3.5	4.5	花のようなフローラルなコーヒー
キリマンジャロ	C	3	3.5	3	3	酸味・コク・香り良
ブラジルサントス	C	2	4	2	3	中性的な安定感
モカ	C	3.5	4	2	3.5	風味・酸味・コクともに良
モカマタリ	D	3.5	4.5	2	4	モカの中の王様
グアテマラ・アンティグア	D	4	3	3.5	3	酸味とコク
トラジャ	D	4	2	4	3.5	コク豊かなコーヒー
ケニア・レッドマウンテン	D	5	3.5	3.5	4	柑橘系の酸味はスパイシー
パナマ・ゴールデン・ビートル	D	4	3	3.5	3.5	深みのある甘さとコクのバランスが最高
マンデリン	D	4	2	5	4	酸味・苦味のバランス良
コロンビア・スプレモ	D	4	3	4	3.5	酸味・甘味・コクとも良
さくらブルボン(夏限定)	C	3	3	4	4	秀悦なコク・甘味が絶品