GRÃOS DE CAFÉ TORRADOS

JACÚ-DORI

CHIBA-DAIGANJI

19 TYPES OF COFFEE BEANS

1. ハイチ・パプティステ　ー カリブ海 ー
HAITI MARE BRANCHE COOPCAB
【浅煎り】

ハイチはカリブ海に浮かぶイスパニョーラ島に位置します。豊かな土壌と貿易風を受けて育った良質なコーヒーは、上品で豊かな香り、とても柔らかなコク、爽やかな酸味、そしてたっぷり感じるミネラル感が魅力です。マウスフィールは限りなく軽やか。そしてアフターテイストは長く余韻を残します。ティオッテ地区UCOCABの最高ブランド「パプティステ」を浅煎りで繊細な風味を大切に仕上げました。

2. ドミニカ・ハラバコア ー カリブ海 ー
DOMINICA JARABACOA TEJADA
【浅煎り】

ドミニカ共和国はハイチとイスパニョーラ島を分かつカリブ海の国。ビーチが美しいことで世界中から観光客が訪れるリゾート地です。ハイチと同様にカリブ海で生産されるコーヒー豆の特徴は、柔らかな酸味と豊かな香りです。浅煎りに焙煎することでアプリコットのような果実味たっぷりの爽やかな酸味と、後味に残るほのかな甘みは完熟度の高い赤ワインのよう。ブルーマウンテンに匹敵するとも言われるドミニカ産のコーヒーを是非お試し下さい。

3. ブラジル・ショコラ・N　ー 南米 ー
BRASIL CHOCOLA NATURAL
【浅煎り】

ブラジルは南米に位置する世界最大のコーヒー生産国。世界に流通するコーヒー生産量の約３分の１がブラジル産です。当店で焙煎するナチュラル精製のショコラは、糖分を抑えたビターチョコと称される甘みが特徴。ローストナッツのような香ばしさ、透明感のあるボディ感、フルーティーな酸味は浅煎りに焙煎することでクリーンなアフターテイストを残します。

4. エチオピア イルガチェフ　ー アフリカ ー
ETHIOPIA YIRGACHEFFE G1 WASHED
【浅煎り】

エチオピアはアフリカ北東部に位置するコーヒー発祥の地。そして世界で唯一、現在も野生のコーヒーノキが原生する国です。エチオピア産コーヒー特有の、複雑に織りなす風味は透明感のあるフルーティーさを備え、アフターテイストは華やかなワインのような香りを楽しめます。当店で焙煎するのは、バッハグループの限定ブランド「ゴーパス」、良質なイルガチェフ産の中でも最高等級のＧ１の豆です。

5. イエメン・モカ・ハラーズ　ー アジア ー
YEMEN MOCHA HARAZ
【中煎り】

アラビア半島南端部に位置するイエメン共和国、ハラーズ地方で育ったコーヒーをナチュラルで精製しています。赤ワインのような果実味と華やかな酸味、古酒のような甘い香りのモカ・フレーバーが魅力です。イエメン産のモカ「コーヒーの貴婦人」はコーヒーの長い歴史の中でも実に多くの人々を魅了してきましたが、現在では不安定な国情の下で純粋なハラーズ産の生豆は入手が困難に。当店で扱う豆はさらに希少価値の大きいトレーサブル・イエメンです。ぜひじゃくう鳥の焙煎で本物のモカの風味をお楽しみ下さい。

6. コスタリカ・グレースハニー　ー 中米 ー
COSTA RICA LOMAS AL RIO GRACE HONEY
【中煎り】

コスタリカは中央アメリカに位置します。このグレースハニーはウエストバレー地域で作られるパルプドナチュラル製法のコーヒー豆で、蜂蜜のような甘みと風味を持つことから“ハニーコーヒー”と呼ばれます。このグレースハニーはその中でも精製過程において、ミューシレージを最も多く残すレッドハニーで、バッハコーヒー仕様のオリジナル。中煎りながら、しっかりとしたボディに甘みと酸味が軽やかに広がります。

7. パナマ・ドンパチ・ティピカ　ー 中米 ー
PANAMA DON PACHI ESTATE TYPICA
【中煎り】

パナマは中米に位置しコスタリカ、コロンビアと隣接しています。ゲイシャでもお馴染みのドンパチ農園産のこの豆は、パナマ西部のボケテ渓谷、標高１５５０Mのカジェホンセコの畑で栽培されています。アラビカ種の起源でもある大変希少なティピカの単一品種で、柔らかなボディにナッツの甘さと綺麗な酸味が特徴です。マウスフィールはとてもまろやかでバランスがよく、中煎りで豊かな風味を楽しむことができます。

8. メキシコ・オアハカ　ー 北米 ー
MEXICO OAXACA
【中煎り】

北アメリカ南部に位置するメキシコはアメリカ合衆国、グアテマラと国境を接しています。オアハカ州で古くからティピカ種の栽培を続けている希少な産地オアハカ州産のウォッシュド。農園名のクルスグランデはスペイン語で「大きな十字架」という意味。中煎りで焙煎することで柔らかな酸味とアフターテイストに甘い香りの余韻がお楽しみ頂けます。

9. パプアニューギニア・シグリ　ー アジア ー
PAPUA NEW GUINEA AA SIGRI
【中深煎り】

世界最後の楽園と言われるパプアニューギニアはインドネシアに隣接します。生豆はサイズがが大きくグレードはAA。中深煎りでバランスのいいコーヒーに仕上げました。独特なナッツのコク、甘く長く残る余韻はカカオの香ばしさ。ジャマイカの苗木が移植されて始まったパプアニューギニアのコーヒー栽培。アジアのブルーマウンテンとも呼ばれます。

１０. コロンビア・スプレモ・ナリーニョ　ー 南米 ー
COLOMBIA SUPREMO NARINO TAMINANGO
【中深煎り】

コロンビアは南米に位置し、国民の１０人に1人がコーヒーに従事するコーヒー大国です。コロンビアの南西部にあるナリーニョ地区は標高約１８００メートルの高地にあって、さらに伝統的な手法で栽培されているスプレモはコロンビアの最高級グレードです。豆は大粒で肉厚、芳醇なコクと華やかな酸味を楽しめます。

１１. グアテマラ SHB コンポステラ　ー 中米 ー
GUATEMALA SHB COMPOSTELA

【中深煎り】

グアテマラは中米北部に位置しメキシコと隣接しています。こちらはグアテマラ有数のコーヒー産地ウエウエテナンゴ地区の標高1350M以上の高地で栽培された最高級格付けのSHB、カフェバッハグループ限定ブランドになります。グアテマラ特有のフルーティーな酸味とチョコフレーバーを最大限に引き出すため、中深煎りで仕上げています。カカオのような風味、クリーンで良質な酸味と豊潤な苦味は深いコクを生みます。

１２. スマトラ・マンデリン・タノバタック ー アジア ー
SUMATERA MANDHELING TANO BATAK

【中深煎り】

インドネシアのスマトラ島はジャワ島の西側、マレー半島の南側にある大きな島です。タノバタックはスマトラ島北部の標高１５００メートル前後の高地リントン地区で栽培されています。この地域のバタック族は６つの民族からなり、「タノバタック」とは「民族の大地」の意味。マンデリンはしっかりと甘みのあるボディとベリー系の香りとハーブようなすっきりとしたアロマ、スパイシーさを兼ね備える複雑な味わいが魅力的です。

１３. エチオピア・シダモ・ウォッシュド ー アフリカ ー
ETHIOPIA SIDAMO WASHED

【深煎り】

エチオピアはアフリカ北東部に位置するコーヒー発祥の地。南西部のシダモ地区で栽培されたコーヒーを希少なウォッシュドで精製。エチオピア特有のフルーティーで豊かな酸味と芳醇な香り、さらにビターチョコレートのような甘みを併せ持ちます。幾重にも織りなす苦味は温度が下がるにつれて甘く深いコクへと変化します。このシダモ地区の豆は、古いコーヒーの歴史の中でも「コーヒーの女王」とも呼ばれ、ずっと愛され続けているコーヒーです。

１４. ペルー・エルパルゴ　ー 南米 ー
PERU EL PARGO MOUNTAIN

【深煎り】

ペルーは南米に位置し南北にアンデス山脈が縦断しています。エルパルゴの豆は標高が１３００メートルあたりの寒暖差が激しい高地で栽培され、実が引き締まっているため深煎りの入り口が焙煎のストライクゾーンと考えます。深過ぎないポイントでフレンチローストにすることで、アーモンドのような香ばしさとほのかな甘さが広がります。しっかりとしだボディに苦味もまろやかで深煎りが苦手な方にもお勧めします。

１５. ケニア　AA　ー アフリカ ー
KENYA AA

【深煎り】

ケニアは赤道直下のアフリカ東部に位置します。しっかりとしたボディ感が印象的ですが、深煎りの濃厚な苦味に加えてフルーティーで透明感のある酸味と甘味がトータルで膨よかな印象を残します。ケニアの中でも粒のサイズが大きな最高等級のAAグレード。ヨーロッパでは古くから高級品として人気の高いコーヒー豆で、深煎りの中にすっと立ち上がる酸味が上品な逸品です。

１６. インディア APAA ジュリアンピーク ー アジア ー
INDIA APAA JULIENPEAK

【深煎り】

インドは紅茶のイメージが先行しますが、アジアで最大のアラビカ種のコーヒー生産国です。1500～1600Mの標高にあるジュリアンピーク農園で栽培されたアラビカプランテーションの最上級グレードAA。じゃくう鳥では最も深煎りのイタリアンローストでのご提供です。スパイシーでキレのある苦味が印象的で、深煎りなのにクリーンで爽やかなアフターテイスト。カカオの風味が強くスモーキーですが時間と共にマウスフィールは変化を続けてインドの香りが広がります。

１７. マイルド・ブレンド　MILD BLEND

中煎り３種のブレンドです。まろやかな酸味とソフトな苦味のバランスがよく飲みやすい口当たりです。

１８. じゃくう鳥・ブレンド　JACÚ-DORI BLEND

中深煎り４種の贅沢なブレンドです。苦味、酸味、甘みのバランスが深いコクを生み出します。当店一番人気のベストセラーです。

１９. イタリアン・ブレンド　ITALIAN BLEND

深煎り３種のブレンドです。しっかりとした苦味とキレのいい後味は絶妙です。アイスコーヒーにもお勧めです。

自家焙煎珈琲豆屋

じゃくう鳥

OPEN 12:00-19:00
定休日　火曜日・水曜日

千葉県千葉市中央区大巌寺町276-1
TEL 043-377-2453

焙煎士　中田直樹
SCAJ 日本スペシャルティコーヒー協会
アドバンスド コーヒーマイスター No.141

HOME PAGE
https://jacudori.jp/
ON LINE SHOP
https://jacudori.stores.jp/
INSTAGRAM
https://www.instagram.com/jacudori/
FACE BOOK
https://www.facebook.com/jacudori

じゃくう鳥では、コーヒー豆のご説明、ハンドドリップの方法、器具の選び方など、コーヒーのことなら何でもご相談に応じております。
また、ご予算に応じてギフトのご用意もさせて頂きます。お気軽にお尋ね下さい。