







②収穫されたコーヒーの実(コーヒーチェリー) ③焙煎前の生豆 ④焙煎されたコーヒー豆 ⑤おいしいコーヒーの入れ方教室の様子(今年度はオンラインでのみ開催予定)

香りを逃さず深層地下水で抽出

熱で品質が損なわれない無菌充填を採用

内容を表示-暇が残るしっかりとした味わいのアイスコー きた専門店の味をご家庭でも楽し]はさまざまな個性を持つコ-豆の生産国とブレンド から生まれました しくたさい

充填を採用. です。深い味わいはそのままに、すっきりとし コクが際立つ、 あって注ぎやすくなっています。 早に開けることができ、注ぎ口も傾斜面 か保たれています。 間の熱処理殺菌ではなく短時間で行う無菌 機」を用いて深層地下水で抽出。また、長時 灰焼焙煎にこだわりました。炭焼焙煎した 形、大きなキャップが特徴。中栓がない 炭焼珈琲ならではの芳醇な香りと豊かな ヒー豆は、香りを逃さない「向流式抽出 しているので、開封するまで品質 小川珈琲㈱のアイスコー ージは、手になじむ

小川珈琲(株)の主なコーヒー・ラインアップ(東都生協取扱い商品

珈琲鑑定士からのメッセ·

炭焼珈琲』は、後味に余

商品名	特 徴
小川珈琲 アロママイルドブレンド(粉)	やわらかい香りと甘み、酸味、苦みのバランスがとれたマイルドな味わい。生協限定品。
小川珈琲	コロンビアとブラジルがベース。芳ばしい香りと苦み、しっかりとしたコクが特徴。
スペシャルマイルドブレンド(粉)	東都生協組合員の声から生まれた生協限定品。
小川珈琲店	バードフレンドリー [®] 認証 [※] コーヒー豆を使用した香ばしい苦味と濃厚な味わい。
有機珈琲バードフレンドリー	※日陰栽培で有機栽培され、コーヒーを覆う樹木が40%を占めるなどの基準を満たす、環境と動植物保護に配慮した
ブレンド(豆)・(粉)	コーヒーに与えられる認証。
小川珈琲店	国際フェアトレード認証※コーヒー豆を使用した、香り高く爽やかな味わい。
有機フェアトレードモカブレンド(粉)	※公正な取引条件、社会発展および環境保護を促進して、開発途上国の生産者の持続的な発展に貢献する作物・製品・加工品を認証。
小川珈琲	晴れわたる夏の空に澄む心をイメージし、珈琲鑑定士がブレンド。
期間限定 夏珈琲(粉)・(ドリップ)	爽やかな香りとクリアな酸味を生かした、すっきりとした味わい。

います」(珈琲鑑定士・大浦智史さん)

す つきりとした苦味が魅力です

しさ際立つアイスコ

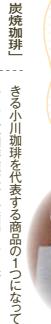
焙煎な

5

7"

は

の



リキッドコーヒー

京都

小川珈琲



京都市右京区西京極にある小川珈琲㈱本店と珈琲鑑定士の大浦智史さん

スローガンは「社員全員が珈琲職人であれ」

小川珈琲㈱は1952年、伝統と進取の気風が息づく街・京都でコーヒーづくり をスタート。以来今日まで、カップ1杯のコーヒーに情熱を注ぎ、「本物」の味わ いを追及してきました。同社のスローガンは、「社員全員が珈琲職人であれ」。 この理念の下、生産者・利用者、コーヒーに関わる全ての人とのつながりを大切 にしています。東都生協とは2000年1月から取引を開始。「京都の珈琲職人と しての誇りを持ち、真心を持って多くの組合員にお届けしたい」と、珈琲教室・商 品交流会などの試飲活動も積極的に行っています。

おいしいコーヒーを安定的に届けたい!

コーヒーは農産物なので、栽培産地や年度によって作柄も収穫量も異なりま す。小川珈琲㈱は"おいしいコーヒーを安定的に届けたい"と、「おいしい原 料の安定した仕入れ」「安定したおいしさを作り上げる焙煎・ブレンドの技術」 にこだわっています。生産国に同社独自の基準を満たす品質の生豆をリクエス トして仕入れ、収穫から入荷まで品質管理とチェックを励行し、豆の良さ(特徴) を引き出す焙煎・ブレンドを行っています。

コーヒーの味わい・おいしさを創出する珈琲鑑定士

小川珈琲㈱には、専門的なコーヒーの知識と経験を生かし、コーヒーと真摯 に向き合うスペシャリスト・珈琲鑑定士**がいます。日々生産地から届く生豆サ ンプルの品質チェックや、それぞれのコーヒー豆の個性を最大限に引き出す焙 煎度合いを決定し、求められている「味わい・おいしさ」を創出します。また、 コーヒーの味やおいしさがきちんと伝わる言葉を考えることも、珈琲鑑定士の 重要な役割の1つです。

※全日本コーヒー商工組合連合会が実施する、商品設計・生豆鑑定・品質管理の3つの マスターを全て取得した人。全日本コーヒー検定委員会が認定しますが、合格率は直 近で4.3%! 国内の認定員もわずか40人しかいません(うち3人が小川珈琲(株)社員)。

京都府 小川珈琲傑



京都 小川珈琲 炭焼珈琲 (無糖・微糖) 各1000me×6

参考価格: 1,980円(税込2,138円)

私たち珈琲鑑定士が自信を持って