



京都市右京区西京極にある小川珈琲(株)本店と珈琲鑑定士の大浦智史さん



芳醇な香り、豊かなコク



京都 小川珈琲 炭焼珈琲 (無糖・微糖) 各1000mL×6  
参考価格：1,980円(税込2,138円)

# 炭焼焙煎ならではの おいしさ際立つアイスコーヒー

すっきりとした苦味が魅力です



きる小川珈琲を代表する商品の1つになって  
います(珈琲鑑定士・大浦智史さん)



①コーヒーの花 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

「リキッドコーヒー」京都 小川珈琲 炭焼珈琲」炭焼珈琲ならではの芳醇な香りと豊かなコクが際立つ、小川珈琲(株)のアイスコーヒーです。深い味わいはそのままに、すっきりとした苦味に仕上げるため、遠赤外線効果を持つ炭焼焙煎にこだわりました。炭焼焙煎したコーヒー豆は、香りを逃さない「向流式抽出機」を用いて深層地下水で抽出。また、長時間の熱処理殺菌ではなく短時間で行う無菌充填を採用しているため、開封するまで品質が保たれています。パッケージは、手になじむ形、大きなキャップが特徴。中栓がないため簡単に開けることができ、注ぎ口も傾斜面にあつて注ぎやすくなっています。

### 珈琲鑑定士からのメッセージ

「京都 小川珈琲 炭焼珈琲」は、後味に余韻が残るしつかりとした味わいのアイスコーヒーです。この夏、ぜひお試しください。また、「小川珈琲店シリーズ」は、創業から受け継がれてきた専門店の味をご家庭でも楽しんでほしい、という熱い思いから生まれました。利用者が納得してコーヒーを楽しめるよう、パッケージにコーヒー豆の生産国とブレンド内容を表示しています。「小川プレミアムブレンド」はさまざまな個性を持つコーヒーの特徴を生かしたバランスの取れた味わいで、私たち珈琲鑑定士が自信を持ってお届け

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)	
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、苦みのバランスのとれたマイルドな味わい。生協限定品。
小川珈琲 スペシャルマイルドブレンド(粉)	コロンビアとブラジルがベース。芳ばしい香りと苦み、しつかりとしたコクが特徴。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 有機珈琲バードフレンドリーブレンド(豆)・(粉)	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。 ※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コーヒーに与えられる認証。
小川珈琲店 有機フェアトレードモカブレンド(粉)	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。 ※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 期間限定 夏珈琲(粉)・(ドリップ)	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。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。