



# espresso based beverage select blend or single origin

03coffee のコーヒーメニューは全てスペシャルティコーヒーを使用しています。

エスプレッソベースのメニュー（エスプレッソ、アメリカノ、カプチーノ、カフェラテ）では、ブレンドかシングルオリジンかを選べます。

エスプレッソとは、コーヒー豆を細かく挽いた粉に、エスプレッソマシンを用いて圧力を掛けて抽出する、濃厚で風味豊かなコーヒーです。お湯で割ればアメリカノ、ミルクで割れば、カプチーノ、カフェラテになります。ブレンドのバランスのとれたフレーバー、通年を通して安定したクオリティー、03coffee のスタンダードビーンズ、シングルオリジンの独特のフレーバー・酸味特性・スウィートネス、ユニークな個性をお楽しみいただけます。

**Enjoy Choice CoffeeBeans! blend or single origin !**

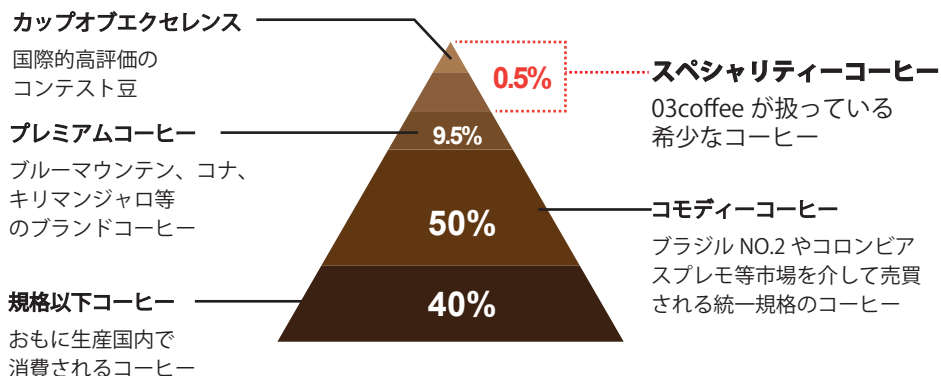
## single origin

“シングルオリジン”とは、だれが、いつ、どこで作ったか、一定のレベルまで追跡できるものを指します。

シングルオリジン・スペシャルティコーヒーでは、カップに注がれたコーヒーの中に、その農園や栽培品種、生産処理によって得られたその土地ならではの魅力的なフレーバーがあらわれてきます。

**03**  
coffee  
description  
no.1

## specialty coffee



### specialty coffee ①

1. 際立つ印象的な風味特性
2. 明るい爽やかな酸味特性
3. 持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていく

この3つの条件を満たしているものが、スペシャルティコーヒーと呼ばれるにふさわしいコーヒーです。

### specialty coffee ②

どこのコーヒーかわかる！  
 コーヒーが美味しいコーヒーになるためには、  
 コーヒーを作っている人たち、生産者の人たちの努力が欠かせません。  
 一貫した栽培管理、品質管理がされたコーヒーでなければ、  
 美味しさを保つことはできません。  
 さらに、コーヒー豆の輸送・保管についても最新の注意が払われ、  
 劣化が進まないように管理されている必要があります。  
 結果として、いつ、どこで、誰が作ったのかわかるように  
 追跡可能なものが、スペシャルティコーヒーとして必要な条件です。