

● ROASTING COFFEE BEANS ●

オニヤンマのコーヒー豆は、アメリカスペシャルティコーヒー協会認定の鑑定士が、各国のスペシャルティコーヒーの中からさらに選りすぐった、世界のコーヒー流通量のなかでも5%に満たないトップクラスのコーヒー豆を使用しています。

OUR OWN ROAST

自家焙煎へのこだわり

日本で作られた半熟風式の焙煎機によって、それぞれの豆が本来持っている自然なアロマ、フレーバー（ナッツやチョコレートやフルーツや花のような…）を最大限に引き出します。おいしい緑茶や紅茶のように、ストレートでも自然な甘味・旨味を感じながら飲んでいただけるように心掛けて毎日マイクロロットで焙煎しています。

Single Origin

シングルオリジン

当店で扱うコーヒー豆は、すべてCOEスコアシートで80点以上がつくスペシャルティコーヒーでございます。
世界トップクラスの豆が持つ個性豊かなフレーバー、爽やかな酸味をお楽しみください。



インドネシア



¥600/100g

明るいオレンジのような酸の質があり、クリーンで明瞭な味わいです。フレーバーはレッドアップルのような熟度の高いフレーバーにカルダモンやマスカットのような爽やかなフレーバーのコーヒーです。



エチオピア



¥600/100g

レモンティーのような味わい、ジャスミンの香り、甘味があり、口当たりも爽やかで紅茶のようなコーヒーです。



コロンビア



¥600/100g

熟したベリーやキャラメルのような甘い香味や酸味、カカオ分の高いチョコレートのようなボディや後味に仕上げたコーヒーです。



グアテマラ



¥600/100g

芳醇な甘い香りと深みを感じるコク、まるで新鮮な果実を思わせる甘味と酸味があるコーヒーです。



ホンジュラス



¥600/100g

オレンジ、ブルーベリーのような酸味、チョコレート、スパイスのような香り、心地よい後味があるコーヒーです。



ケニア



¥600/100g

フローラルな香り、完熟フルーツやブラックチェリーの風味があります。酸味が複雑なので、冷めてきた味わいの変化を楽しんでもらいたいコーヒーです。

Original Blend

オリジナルブレンド

オニヤンマのブレンドは無造作に豆を混ぜ合わせるのではなく、ストレートコーヒーにはない味とコクを作り上げた力強いボディを持ったコーヒーに仕上げられています。



ONIYANMA

¥450/100g

ビターチョコ、スパイスのような香り、しっかりした味わいはボディが強い赤ワインを感じさせるコーヒーです。ミルクで割っても美味しく飲めます。



アイスコーヒーブレンド

¥500/100g

イタリアンローストしたタンザニア、ホンジュラス、ブラジルを飲みやすく爽やかな後味になるようにブレンドしました。そのままの味わいをお楽しみください。

※価格は全て税抜きとなります。