



スペシャルティブレンドのご紹介

味の好みの変化（酸味系からコク系に）

私が神戸三宮の有名珈琲店で修業していた頃から考えると、お客様の珈琲の好みが変わってきたように思います。当時は、どちらかと言うと酸味のある珈琲を好まれていたのですが、今はコクのある珈琲が若い人を中心に人気があるようです。当店では、特にグレードの高いスペシャルティ珈琲豆を配合したスペシャルティブレンド2種類をお勧めしています。

下記にご紹介のブラジル Fazenda・Rはクラシックブレンド、トラッドブレンドをベースに配合しています。

スペシャルティブレンドの誕生



珈琲豆（粉）の配達は1,000円以上から承ります。

お店ではブレンド12種類、
単品13種類常時取り揃えてます。

自家焙煎のお店サン珈琲店

〒655-0006

兵庫県神戸市垂水区本多間1-20-43

TEL078(782)7768 FAX078(782)7006

営業時間 AM8:00~PM7:00(年中無休)

- ココまる系
- スペシャルティブレンドの美味しさの理由
- 一、高級米が美味しいように生豆も厳選された高級品を使用しています。
 - 二、酸味よりもコク、香りから甘みを感じる少し深めの焙煎をしています。
 - 三、珈琲はブレンドが美味しいコクがあつてまろやか、香りも豊かでバランスのとれたブレンドに仕上がっています。



ブラジルヘカント珈琲農園

神戸では当店だけが入手！

農学博士のアフラニオ氏と同じ農学博士である妻のマリア氏を中心に伝統的な栽培方法に近代的な技術を組み合わせながら農園の運営にあたっています。レイソフォレストアライアンス認証のスペシャルティ珈琲豆です。

ブラジル
ヘカント珈琲農園

クラシックブレンド
香りから甘みを感じコクがあつてまろやか上品な味わい
100g 545円

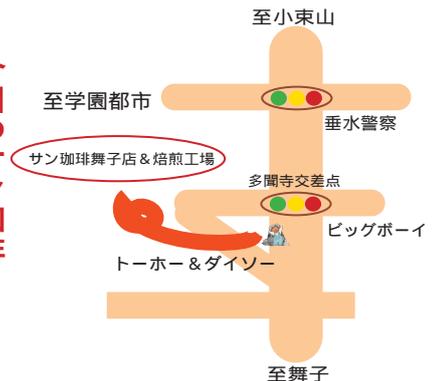
トラッドブレンド
コク、苦みがあつて生クリームを入れてピターチョコレートの味わい
100g 545円

表示価格は税込です。



<http://www.suncoffee.co.jp>

今回のサン珈琲 お薦め2種類



キリトリ線

有効期限 平成26年10月31日迄

珈琲御試飲券(舞子店内)

御来店で珈琲豆御買上(200g以上)の際は、この券にてお薦めブレンド2種類から御試飲できます。(2名様まで有効)