

コーヒー豆メニュー表

2025年6月29日版

表示価格は税込です

★500gは250g2袋のお渡しとなります。10%OFFでお得です。表示価格は税込です。

◆季節のお買い得コーヒー	風味特性	250g	500g (250g×2袋)	1kg	4kg
ラ・ラグーナ農園 ニカラグア(中米)	アプリコットやみかんを想わせる風味。 ミルクチョコの様なやさしい甘さ。	¥1,320	¥2,376	¥4,620	¥18,480
◆まるやかな風味					
ラウラ農園 コスタリカ(中米)	りんごやグレープフルーツを想わせる風味。 やさしい甘さと滑らかな口当たり。	¥1,430	¥2,574	¥5,060	¥19,800
カケンジ農園 NEW ブラジル(南米)	アプリコットやカシューナッツを想わせる風味。 ミルクチョコの様な甘さ。	¥1,430	¥2,574	¥5,060	¥19,800
アーリーサマー(南米) ペルー サン・フェルミン農園	黄桃やさくらんぼを想わせる風味。 黒糖の様な甘さが長く続きます。	¥1,540	¥2,772	¥5,500	¥21,560
◆コクのある味わい					
マンデリン・グリーンパレー(アジア) インドネシア アチエ	ハーブやグレープフルーツを想わせる風味。 ビターチョコの様な甘さと丸みのある口当たり。	¥1,430	¥2,574	¥5,060	¥19,800
グアテマラ・クラシック(中米) ヴィジャレ農園 ラス・ロマス	オレンジやさくらんぼを想わせる風味。 ビターチョコの様な甘さと丸みのある口当たり。	¥1,540	¥2,772	¥5,500	¥21,560
モカ・ノアール(アフリカ) 深焙り エチオピア シダモ ロギータ CWS	アプリコットやハーブを想わせる風味。ビター キャラメルのような甘さと丸みのある口当たり。	¥1,540	¥2,772	¥5,500	¥21,560
インテグラル・シプレス農園 ホンジュラス(中米)	ブラックベリーや青リンゴを想わせる風味。 砂糖さびの様な甘さと滑らかな口当たり。	¥1,540	¥2,772	¥5,500	¥21,560
◆スッキリとした味わい					
アニバーサリー エルサルバドル ラス・ラデラス農園(中米)	オレンジやクランベリーを想わせる風味。 滑らかな口当たり。	¥1,540	¥2,772	¥5,500	¥21,560
モカ・クラシック(アフリカ) NEW エチオピア シダモ ロギータ CWS	華やかな香りと蜂蜜を想わせる風味。 滑らかな口当たり。	¥1,540	¥2,772	¥5,500	¥21,560
◆フルーティな味わい					
モカ・ナチュラル(アフリカ) グジ アナソラ	さくらんぼや紅茶を想わせる風味。 甘く滑らかな口当たり。	¥1,540	¥2,772	¥5,500	¥21,560
◆デカフェ・カフェインレス(マウンテンウォータープロセス)					
エチオピア デカフェ(アフリカ) オロミア州 ナンセボ	華やかな香りとレモンティーを想わせる風味。 蜂蜜の様な甘さが長く続きます。	¥1,540	¥2,772	¥5,500	¥21,560
◆オーナーおすすめ: Grand Cru グランクリュコーヒー					
ケニア・グランクリュ(アフリカ) ガトンボヤ ウェットミル	マスカットやカシスを想わせる風味。 黒糖の様な甘さと丸みのある口当たり。	¥1,760	¥3,168	¥6,270	¥24,640
◆素晴らしい風味特性: カップ・オブ・エクセレンス【品評会入賞コーヒー】					
COEニカラグア品評会入賞2023(中米) ラ・オルキデア農園	グアバやオレンジを想わせる風味。滑らかな 口当たり蜂蜜の様な甘さが長く続きます。	¥3,410	¥6,138	販売なし	販売なし

その時、旬の豆を使用しておりますのでコーヒー豆生産国及び農園はご注文時に内容に変更がある場合がございます。

よくあるご質問 ～豆を挽いた時に出る微粉について～

皆さんは豆を挽いた時に出る微粉は気になられたことはありますか？以前お客様から木のクズの様なものが出るけど、飲んで大丈夫ですか？とお問い合わせをいただきました。結論から言いますと飲んで問題ありません。

微粉の正体はシルバースキンと言いまして、コーヒー種子表面の薄皮のことです。内側にもあります。外側の皮は焙煎で焼けて取れますが、内側の皮はどうしても残ってしまいます。私は自分なりにこれも踏まえて焙煎していますので、飽きのこないコクの手助けをしています。

ちなみにミルで挽く時に、静電気でのこの微粉が出口につくことがありますが、挽く前に豆を、水で濡らしたスプーンで2、3回かき混ぜて、豆に少しの水分をつけてから挽くことによって、驚くほど微粉が付着しないのでおすすめです。(水のつけ過ぎにはご注意ください。)

コーヒー豆は香りのカプセルなので、挽いている時の香りも幸せを感じますし、やっぱり美味しいです。挽く時間も含めて楽しんでいただけたら、焙煎人としては嬉しいです。

コーヒー豆の中に見える
薄茶の皮がシルバースキンです。



ホームページアドレス www.voila.jp

ヴォアラ珈琲 霧島国分本店 〒899-4332
霧島市国分中央5-3-17 TEL 0995-46-5183
営業時間 10:00～18:00 P16台 毎日営業中

ヴォアラ珈琲 天文館店 〒892-0842
鹿児島市東千石町2-2 TEL 099-239-4151
営業時間: 11:00～19:00 毎日営業中 Pなし

ヴォアラ珈琲 谷山店 〒891-0113
鹿児島市東谷山5-27-5 TEL 099-260-5183
営業時間: 11:00～18:00毎日営業中 P10台

ヴォアラ
オンライン
ショップ
→

