



福神オリジナル珈琲



ドリップバッグ珈琲

8g×5包入 510円+税

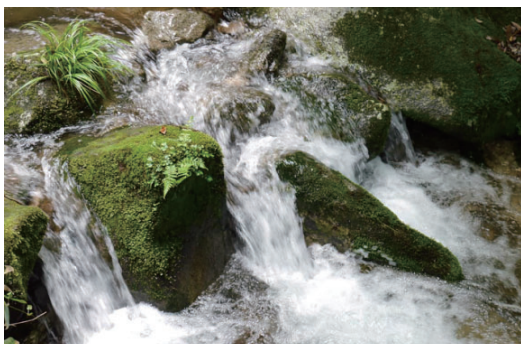
すっきりした甘みのある豆を使用。
やさしい口当たりでどなたにも飲みやすい
マイルドなブレンド珈琲です。
本格的な一杯だての美味しさをお手軽な
ドリップバッグでお召し上がりいただけます。



豆・粉

各100g 741円+税

しっかりしたコクのある深煎り豆を使用。
心地よいコクとほろ苦さ、後に広がるしっかりとした
甘みをもったブレンド珈琲です。濃いめに淹れれば、
カフェオレやアイスコーヒーにもおすすめです。
目安として10～12杯分お楽しみいただけます。



最高品質の生豆を、
岩清水で丹念に洗い清めて焙煎しました。

焙煎工房は、佐賀県三瀬村の背振の自然に抱かれた森の中。
最高品質の生豆を、岩盤下からくみ上げた岩清水で
丹念に洗い清めてから焙煎した珈琲です。
そのためこのコーヒーは「岩清水珈琲」とも呼ばれます。
「豆」、「粉」、お湯を注ぐだけの「ドリップタイプ」の
3種類を取りそろえています。

■ コーヒーの抽出

豆と粉、ドリップバッグタイプともに「すっきり感」が特徴の豆なので「蒸らさないこと」をおすすめしています。
こっくりとした濃い味わいを楽しみたい場合は、通常のように最初の注湯から30秒ほど蒸らし、じっくりと淹れてください。

■ 美味しいコーヒーの淹れ方雑学

「注ぐお湯の温度を90℃前後ほどに冷ますこと」
ぬるくなりすぎてもよくありませんが、沸かしたてのお湯をそのまま注いしまうと、
苦みや雑味、濁りが出て透明感のない珈琲になってしまいます。
沸かしたてのお湯を別の容器へ移しかえることで、程よい温度に下がりますので、
お持ちであればコーヒーポットへ移してから、お持ちでなければお湯が
適温に冷めるまでひと呼吸おいてから注ぐと、美味しいコーヒーが淹れられます。



■ コーヒーは「ポリフェノール（クロロゲン酸）」をたくさん含みます。

「ポリフェノール（クロロゲン酸）」とは苦味成分。
抗酸化作用のほか脂肪の蓄積を抑えたり、血糖値の上昇を抑制したりする働きがあります。
【※参考文献：「栄養の基本がわかる図解事典」成美堂出版】