

点線に沿って、切り落としてください。



兵庫県有機農業研究会
01B-009

SHOT ONE CAFE

ショットワンカフェ

麻布タカノのドリップコーヒー
ショットワンカフェ
有機イタリアーノ

有機栽培グアテマラコーヒーを
イタリアンロースト(深煎り)。
苦味の中にもまろやかな旨味と
コクが調和した
プレミアムコーヒーです。



個包装
外袋

カフェ・オ・レにも! アイスコーヒーにも!

本格カフェ・オ・レやアイスコーヒー等の
アレンジコーヒーとしてもお楽しみいただけます。

カフェ・オ・レの
おいしい淹れ方

1 マグカップに
温めた牛乳
(レンジで温め
てもOK)を
半分入れて、
カップの上に
ショットワンカフェ
をセット
してください。

2 熱湯を細口の
コーヒーポット
で少量(コーヒー
粉が浸る程度)
注ぎ、30秒蒸
らしたあと2~3
回に分けてゆっ
くりと抽出してください。

3 定量にな
ったら抜き
取ってでき上
がりです。

※牛乳の量は好みでお楽しみ
ください。

アイスコーヒーの
おいしい淹れ方

1 マグカップ(ま
たは耐熱グラ
ス)に半分くら
い氷を入れて、
カップの上に
ショットワンカフェ
をセットしてく
ださい。

2 熱湯を細口の
コーヒーポット
で少量(コーヒー
粉が浸る程度)
注ぎ、30秒蒸
らしたあと2~3
回に分けて、半
分(氷の上部ま
で)ゆっくり
と注いであら
抜き取ってください。

3 溶けかか
った氷の上
にさらに氷を
加えてでき上
がりです。

※カップの半分まで濃いコー
ヒーを抽出するのがコツです。

コクのある
苦味と
旨味

SHOT ONE CAFE

TAKANO
DRIP
COFFEE

ショットワンカフェ

有機イタリアーノ ITALIAN ROAST

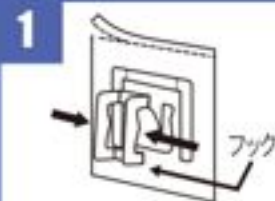


10 杯分
深煎り

ショットワンカフェ

のおいしい淹れ方

カップとお湯をご用意ください。



1 フックをミシン目に沿って折り
曲げます。中の粉を下部に集
め、キトリ線に沿って封を
開け、フックを開きます。



2 両手でフックの下部を左右に
広げ、カップのフチにしま
りセットします。



3 熱湯を少量注ぎ、30秒程蒸
らしてから、ゆっくり2~3回
に分けて熱湯(約140ml)を
静かに注いでください。

10 杯分
深煎り

名 称:有機レギュラーコーヒー(粉)
原材料名:有機コーヒー豆(生豆生産
国名:グアテマラ)

内 容 量:70g(7g×10袋)
賞味期限:枠外右下部に記載
保存方法:直射日光・高温・多湿をさけ
て保存してください。

使用上の:開封後はお早めにお飲み
注 意 ください。

販 売 者:麻布タカノ株式会社
東京都港区東麻布1-8-12

製 造 者:関西アライドコーヒー
ロースターズ株式会社
兵庫県神戸市東灘区深江浜町12-3

〈お問い合わせ〉
麻布タカノ株式会社
TEL.03-3585-2233(代表)

マルシェ麻布

検索

AZABU
TAKANO COFFEE
タカノコーヒー