

▲ OPEN

ショットワンカフェ エクスプレス



有機マイルド

有機栽培コロンビアブレンドコーヒー豆を中煎りに焙煎。
マイルドな酸味と程よい苦味が特徴です。

簡単抽出方法 熱湯に浸けるだけ

1



カップ又はデカ
ンターに本品1
袋を入れ、熱湯
を少量(浸かる
程度)注いで約
30秒蒸らして
ください。

2



その後、熱湯を定量
(200~250ml)まで注
いだあとコーヒーパッ
クを何回か攪拌しソー
サー等でフタをして約
2分待ち、コーヒーパッ
クを取り出して完成。

《エクスプレスメニュー》

- ・モーニングコーヒー
(2袋に熱湯500mlで約3分)
- ・マイボトルコーヒー
(1袋に熱湯300mlで約3分)
- ・水出し・ミルク出しコーヒー
(1袋に200mlの水または牛乳
で一晩浸けて)
- ・アウトドア、旅行にも

複数使用でお好みの濃さ、
量で抽出可能です。
コーヒー専用の抽出器具は
必要ありません。

- 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：コロンビア、ペルー、他）●内容量：10g●賞味期限：枠外下
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。●
使用上の注意：開封後はすぐにお使いください。●挽き方：中細挽き
- 販売者：麻布タカノ株式会社 東京都港区東麻布1-8-12

製造所：株式会社ユニカフェ神奈川総合工場
神奈川県愛甲郡愛川町中津字桜台4026-9



ゴミの分別は自治
体の区分にしたがっ
て下さい。

品質管理には万全を期しておりますが、万一不備な点
がございましたら、下記お問い合わせまでご連絡下さい。

窒素ガス充填パック

熱湯の取扱には十分ご注意ください。

お問い合わせ：麻布タカノ株式会社

3(3585)2233(代表) <https://azabutakano.jp/>



袋の一部に
環境にやさしい
植物由来のバ
イオマスプラス
チェックを使用し
ています。



有機について

2024.06.09/G