

DRIP COFFEE

ショットワンカフェ

< 深煎り >

有機イタリアーノ^{NEO}

有機JASマーク



日本食品分析センター

ORGANIC
ITALIANO NEO
《ITALIAN ROASTED》

グアテマラベースの有機コーヒーを深煎り焙煎。カフェ・オ・レやアイスコーヒー等のアレンジメニューでもお楽しみください。

ショットワンカフェの美味しい淹れ方 (カップとお湯をご用意ください。)

1



フック

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、カップのフチにしっかりセットします。

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。

- 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: 105g(7g×15袋) ●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: 個包装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

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。

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

03(3585)2233(代表) <https://azabutakano.jp/>



外箱



個包装



賞味期限

