



OUR WORKS And COFFEE LIST

私たちにできること・取り扱いコーヒーのご紹介

アラブ珈琲株式会社は「本当に美味しい1杯」を作り続けています。

1962年に商いの町大阪で生まれた

アラブ珈琲株式会社は、お客様にコーヒーの美味しさを感じて頂くため、コーヒーの美味しさが生活を豊かにする嗜好品であるという信念のもと、コーヒー生豆の品質にはじまり、ブレンド方法、焙煎方法、鮮度にこだわり続けています。

Contents

COFFEE LIST

スペシャルティコーヒー

インドネシア ゴッドマウンテン ダムリアット
インドネシア ゴッドマウンテン ダナッシ
エルサルバドル グアモ農園 ブラックハニー
エチオピア ゲシャ農園 ゲイシャ種
エチオピア イルガチェフコンガ G1 ウォッシュド
グアテマラ ブルーアヤルザハニー
インドネシア マンデリン バタックランド

プレミアムコーヒー

コロンビア クレオパトラ
タンザニア キリマンジャロ
ジャマイカ ブルーマウンテン
コロンビア カフェインレス

オリジナルブレンドコーヒー

マイルドブレンド
アメリカンブレンド
スペシャルブレンド
モカジャワブレンド
ゴッドマウンテンブレンド
モカブレンド
アイスマイルドブレンド
アラビランアイス

Our Works

私達にできること

- ・業務用コーヒーの作成
- ・オリジナルドリップパックの作成
- ・コーヒー機器、器具・食品のご提案
- ・コーヒーセミナー

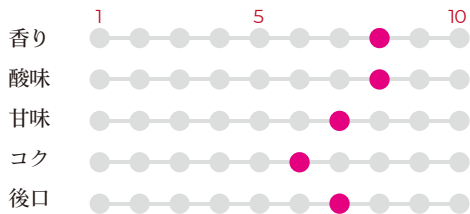


Specialty Coffee

スペシャルティコーヒー協会評価基準において一定以上の評価を得た、特有の素晴らしい風味
雑味の無い味わい、安定した品質があるトップクオリティの味わい

ゴッドマウンテン・ダムリアット

ビターチョコレートのようなほのかな甘み
と濃厚感のあるコク、後口がクリアな
当社人気 No.1 コーヒー

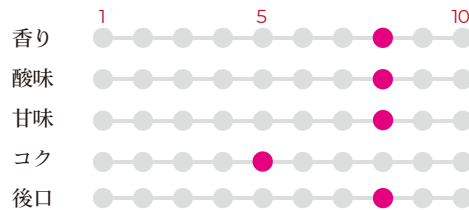


シティ
ロースト

農園
指定

ゴッドマウンテン・ダナッシ

スパイシーなキレのある酸味と
華やかな香り、柔らかな甘みと酸味の
ジューシーな質感が特徴的

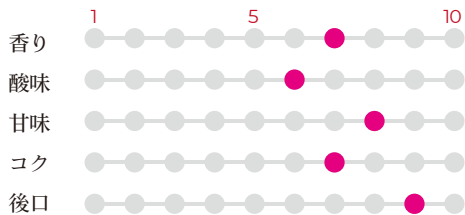


ミディアム
ロースト

農園
指定

エルサルバドル グアモ農園ブラックハニー

ブラウンシュガーのような優しい
濃厚感がある甘味、酸味とコクの
バランスがある滑らかな味わい

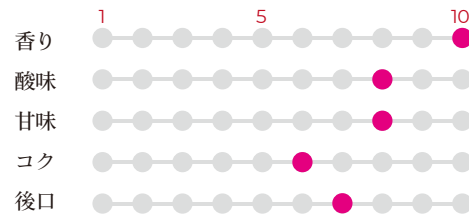


ハイ
ロースト

農園
指定

エチオピア ゲシャ農園・ゲイシャ種

他のコーヒーと一線を画す華やかな
香りと、濃厚感・酸味・甘みに優れた
トップオブスペシャルティの味わい



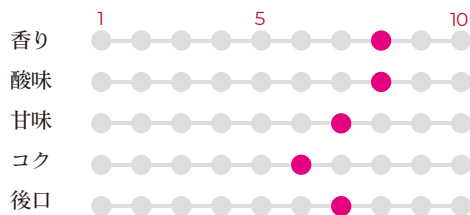
ミディアムハイ
ロースト

農園
指定

品種
指定

エチオピアイルガチェフ G1 コンガ

ベリーを思わせるような華やかな芳香、
熟成した赤ワインのようなスパイシーな
酸味が特徴の味わい

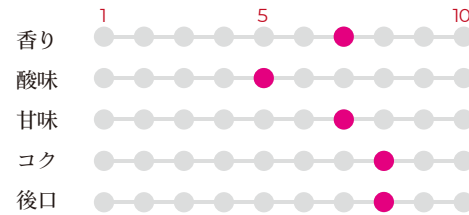


ミディアムハイ
ロースト

エリア
指定

グアテマラ ブルーアヤルザ ハニー

ハニープロセスならではのジューシーな
酸味と甘み、滑らかな後口。
バランスの取れた味わい



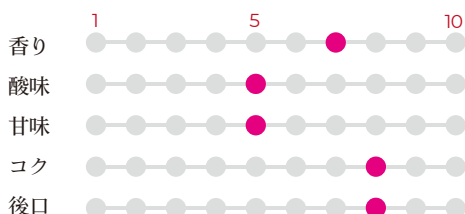
ハイ
ロースト

農園
指定

品種
指定

インドネシア マンデリン バタ克蘭ド

甘い芳香と、独特の濃厚感と後口に
ほのかに残るアプリコットのような
フレーバーが特徴的



シティ
ロースト

農園
指定

品種
指定

インドネシア ゴッドマウンテン ダムリアット

Indonesia God mountain Dammriatt



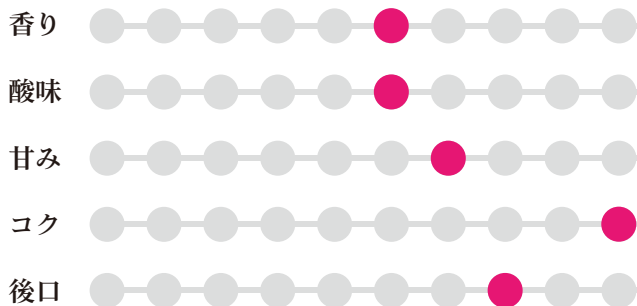
良質なコーヒーを生産するインドネシアバリ島。

10 数年に渡り産地を訪れ、生産者と様々な実験を経て創り出した
ビターチョコを思わせる濃厚感と甘味、雑味の無い味わいが特徴の
弊社が最も自信をもって提供するスペシャルティコーヒーです。

焙煎度合：シティロースト

風味特徴

ビターチョコレートのような濃厚感のある風味と甘味、
雑味の少ないクリアな後口があります。



メニューとの相性

ホットコーヒー	○	いずれのドリンクメニューでも
アイスコーヒー	○	本商品で対応が可能です。焙煎
カフェオーレ	○	度合が深いため、アメリカンの
エスプレッソ	○	あっさりした味わいに向きませんが
カプチーノ	○	濃厚感と甘味が合わさったリッチな
アメリカン	△	味わいがあるので、幅広い使用が

『ゴッドマウンテン』との出会い

当社は1990年より、『スペシャルティコーヒー』とよばれる際立った風味特徴を持つコーヒーを求めて、世界各国の生産国を飛び回っておりました。視察した生産国の中でも、1994年に訪問したインドネシアバリ島で生産されるコーヒーが栽培にふさわしい生育環境にあること、独特の風味に潜在的な可能性を感じ、同国マコンガン地区の一角を弊社農園として運営を開始したのが始まりです。当初は弊社と生産者様との間にコーヒーの品質や安心面で生ずる意識の違いはありましたが、農園への訪問を重ね、高品質なコーヒーを生み出すために必要なプロセス、日本での食品の安全性のために必要な生産工程を徐々にご理解頂けるようになりました。以降、より高品質なコーヒーに改良するための試行錯誤を生産者と共に取り組み、作り上げたのが弊社オリジナルコーヒー『ゴッドマウンテン』です。



ハンドピック工程

生産されたコーヒー生豆は機械によって選別され、グレーディング（規格化）されますが、機械だけでは取り除くことのできない、異物や、コーヒーの風味に影響を与える『欠点豆』とよばれるコーヒー豆が混入している可能性があります。ゴッドマウンテンはより選別度合を高めるために生産者様へ一粒ずつ生豆を確認して頂くハンドピックをお願いしております。時間も労力もかかりますが、この工程によって雑味の無い非常にクリアな味わいが生まれます。



乾燥方法

コーヒーの品質を左右する工程の一つに乾燥方法があります。同エリアでは従来コーヒーの実から生豆を取り出した後、コンクリートで天日乾燥を行うことが一般的でしたが、通気性が悪く乾燥が不十分であったことがあったので、アフリカの生産国で行われる乾燥方法「アフリカンベッド」による乾燥を導入。これによって通気性を保ちながら乾燥することが可能になり、安定した味わいのコーヒーの生産を可能にしております。



高温短時間焙煎

生産者とゴッドマウンテンの品質改良に努めるとともに、弊社工場でも生豆の持つ品質を最大限に引き出す焙煎方法を研究してきました。ドイツ製の焙煎機で高温短時間で焙煎することによって、ビターチョコレートを思わせるような濃厚感とほのかな甘み、後味に雑味を感じさせないクリアな味わいに仕上げております。

インドネシア ゴッドマウンテン ダナッシ

Indonesia God mountain Dannasi



良質なコーヒーを生産するインドネシアバリ島。

10 数年に渡り産地を訪れ、生産者と様々な実験を経て創り出した

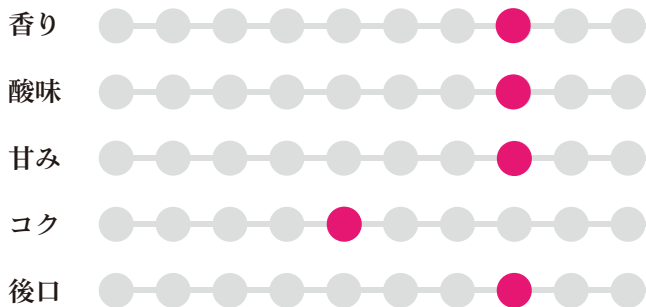
華やかな香りと、スパイシーなキレのある酸味、あっさりとした

柔らかな後口が特徴的なスペシャルティコーヒーです。

焙煎度合：ミディアムロースト

風味特徴

華やかな香り、スパイシーなキレのある酸味と甘みの
あるあっさりとした後口



メニューとの相性

ホットコーヒー	○	浅煎りの商品ですので、カフェオレ
アイスコーヒー	△	やカプチーノといったアレンジ
カフェオーレ	△	メニューには単体での使用は向きま
エスプレッソ	△	せんが、アメリカンのようなあっさ
カプチーノ	△	りとした味わいに丁度いい味わい。
アメリカン	○	

『ゴッドマウンテン』との出会い

当社は1990年より、『スペシャルティコーヒー』とよばれる際立った風味特徴を持つコーヒーを求めて、世界各国の生産国を飛び回っておりました。視察した生産国の中でも、1994年に訪問したインドネシアバリ島で生産されるコーヒーが栽培にふさわしい生育環境にあること、独特の風味に潜在的な可能性を感じ、同国マユンガン地区の一角を弊社農園として運営を開始したのが始まりです。当初は弊社と生産者様との間にコーヒーの品質や安心面で生ずる意識の違いはありましたが、農園への訪問を重ね、高品質なコーヒーを生み出すために必要なプロセス、日本での食品の安全性のために必要な生産工程を徐々にご理解頂けるようになりました。以降、より高品質なコーヒーに改良するための試行錯誤を生産者と共に取り組み、作り上げたのが弊社オリジナルコーヒー『ゴッドマウンテン』です。



ハンドピック工程

生産されたコーヒー生豆は機械によって選別され、グレーディング（規格化）されますが、機械だけでは取り除くことのできない、異物や、コーヒーの風味に影響を与える『欠点豆』とよばれるコーヒー豆が混入している可能性があります。ゴッドマウンテンはより選別度合を高めるために生産者様へ一粒ずつ生豆を確認して頂くハンドピックをお願いしております。時間も労力もかかりますが、この工程によって雑味の無い非常にクリアな味わいの生豆が生まれます。



乾燥方法

コーヒーの品質を左右する工程の一つに乾燥方法があります。同エリアでは従来コーヒーの実から生豆を取り出した後、コンクリートにて天日乾燥を行うことが一般的でしたが、通気性が悪く乾燥が不十分であったことがあったので、アフリカの生産国で行われる乾燥方法『アフリカンベッド』による乾燥を導入。これによって通気性を保ちながら乾燥することが可能になり、安定した味わいのコーヒーの生産を可能にしております。



高温短時間焙煎

生産者とゴッドマウンテンの品質改良に努めるとともに、弊社工場でも生豆の持つ品質を最大限に引き出す焙煎方法を研究してきました。ドイツ製の焙煎機で高温短時間で焙煎することによって、ビターチョコレートに思わせるような濃厚感とほのかな甘み、後味に雑味を感じさせないクリアな味わいに仕上げております。

エルサルバドル グアモ農園 ブラックハニー

El Salvador Fazenda Guamo Black Honey



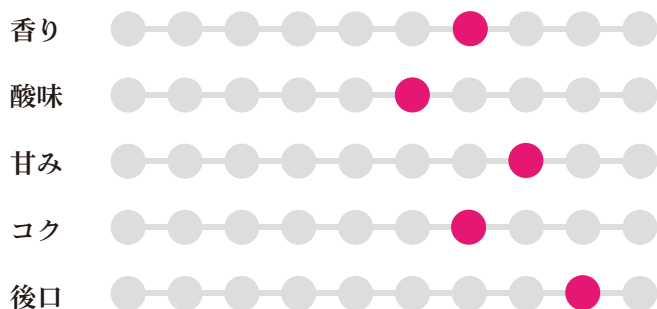
自社農園のコーヒー品質の向上・地域のコーヒー産業の活性化を図り、地域に貢献するグアモ農園。

その洗練された味わいは独自の精選方法でさらに甘み際立つ濃度感のある特徴的なものに。

焙煎度合：ハイロースト

風味特徴

ブラウンシュガーのような優しい濃厚感ある甘味、酸味とコクのバランスがとれた飲みやすい味わい



メニューとの相性

ホットコーヒー	☐	中煎りの商品ですので、いずれのメニューでも使用が可能です。濃度感を求められるアイスコーヒーやカフェオーレでは少し味わいが弱いので、濃く抽出する必要があります。
アイスコーヒー	☐	
カフェオーレ	☐	
エスプレッソ	☐	
カプチーノ	☐	
アメリカン	☐	

グアモ農園

同国最西部にあるアワチャパン県タクバ市というところに位置しています。本農園はフェルナンド・アルファロとホセ・エンリケ・グティエレスの2名によって運営されており、長きにわたって同国内でのコーヒー生産に携わっています。コーヒー生産を行うだけでなく、自社農園のコーヒー品質の向上・地域のコーヒー産業の活性化を図り、地元の人々の雇用を積極的に行い地域に貢献しています。

ブラックハニーという精選方法

コーヒーの実から生豆を取り出す行程を『精選』といいますが、このコーヒーはハニープロセスと言われる方法を用いています。この精選方法では収穫したコーヒーチェリーについた実をはがしたコーヒーについている粘液質をつけたままゆっくりと乾燥させます。(エルサルバドルではこの粘液質を機械や発酵槽で除去する水洗式が主流)この乾燥度合いによって乾燥時間の短いものから『イエローハニー』、『レッドハニー』、『ブラックハニー』という呼び方があり、ブラックハニーの場合は粘液質をつけたまま約一か月間乾燥させたもののことを言います。ただハニープロセスを行うことは水分管理や攪拌を頻繁に行う必要があるため、非常に作業効率の悪いものですが、その分この独自の方法によって、際立った甘味と果実感のある味わいのコーヒーになります。



エチオピア ゲシャ農園 ゲイシャ種

Ethiopia Gesha Village Geisha



エチオピア国内でも最先端の設備を備えた「ゲシャ農園」で
栽培されたゲイシャ種とエチオピアの生産環境が生み出す

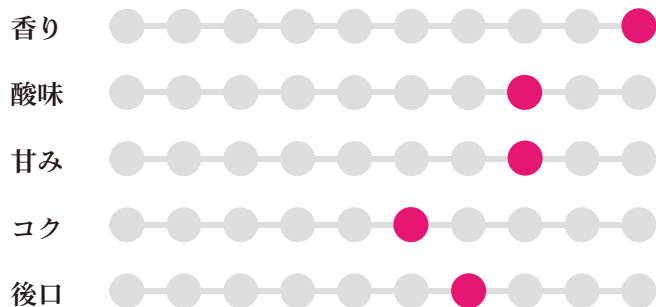
モカフレーバーの掛け合わせがこれまでにない

味わいを実現した「モカ× ゲイシャ」の最高級の味わい

焙煎度合：ミディアムハイロースト

風味特徴

イチゴやカシスのようなベリー系の香りと、濃厚感のある
コクと甘味、上質な酸味があります。



メニューとの相性

ホットコーヒー	○	焙煎度合は浅めですが、濃度感が強いコーヒーですので、幅広く使用することが可能です。
アイスコーヒー	△	
カフェオーレ	□	定番のコーヒーに加えて、特別な1杯として価格差をつけ、差別化されたコーヒーとして販売すればお客様の興味をひけると思います。
エスプレッソ	○	
カプチーノ	□	
アメリカン	□	

ゲイシャ種とは

コーヒー業界でも、注目を浴びている希少品種「ゲイシャ種」は他のコーヒーと一線を画す香り、濃厚感や質感がある希少品種です。パナマでのオークションからその名を馳せるようになったこの品種はもとはエチオピアにて発見された品種でした。完熟度合いの見極めが難しい品種でしたが、その独特な風味から評価が見直され、各地で栽培が再開された最高級の味わいを生み出す品種です。エチオピア特有の華やかな香りと柔らかな酸味を持つ「モカ」と合わさることによって、とても特徴的な味わいになっています。

ゲシャ農園の取り組み

農園を始めてから、10数年と歴史は短いですが、1,500 袋を超える生産量があり、世界各地のパリスタからも高い評価を得ています。栽培から精製、乾燥までの全てのプロセスに妥協せず、栽培、収穫時期のタイミングが難しいとされる「ゲイシャ種」を栽培し続けるのは、エチオピアで最高の品質を生み出し、最も環境に配慮した農園であり続けようとする生産者の目標があるからです。



エチオピア イルガチェフ コンガ G1 ウォッシュド

Ethiopia Yirgacheffe G1 Washed

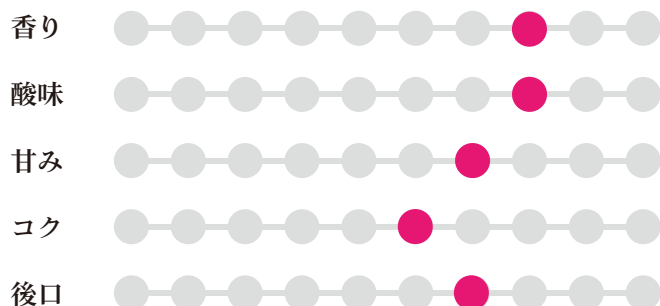


エチオピア国内でもスペシャルティコーヒーを多く生産するイルガチェフエリア。コンガ農協ではエリア内から収穫されたコーヒーを丁寧に精選しているので、イルガチェフ本来の味わいを持っています。

焙煎度合：ミディアムハイロースト

風味特徴

ベリー系の華やかな香り、スパイシーでキレのある酸味は赤ワインを思わせるような味わい。



メニューとの相性

ホットコーヒー	○	焙煎度合が浅いので、濃厚感のあるアレンジメニューには向きませんが、
アイスコーヒー	△	香り、キレのある酸味がありますので、あっさりとした味わいが前提になります。
カフェオーレ	△	アイスコーヒーやエスプレッソとしても使用することができます。
エスプレッソ	□	
カプチーノ	△	
アメリカン	○	

モカとは

フルーティーな香りや赤ワインのようなスパイシーな酸味を持つエチオピア産アラビカコーヒーの「モカ」はそのティピカ原種のコーヒーが生育していることや、土壌や栽培環境の恩恵を受けこのような風味特徴が現れるといわれています。近年ではこのエチオピア産モカは高品質コーヒーということでも注目を浴びており、その独特な香りから認知度も非常に高い銘柄です。

イルガチェフエリア コンガ農協

従来ナチュラル精選方法によってコーヒーを精選していた同国は2000年代より、水洗式処理を取り入れるようになりました。これによりシダモ地方では独特な香りや、オレンジのような酸味を持つコーヒーがより安定して産出されるようになり、近年ではナチュラルの精選技術も向上しております。2020年にはカップオブエクセレンスオークションも開催されるほどに高品質のコーヒーを生み出す国としても認知されるようになりました。その中でも特に安定性と品質の高さで評価されているシダモ地方奥地のイルガチェフ地区。同国の中で2,000mの高標高で栽培される他国のコーヒーとは一線を画す味わいがあり、コンガ農協によって丁寧に精選・選別されることで赤ワインのようなスパイシーなキレある酸味、ベリーを思わせる華やかな香りがより際立ったロットに仕上げられます。



グアテマラ ブルーアヤルザハニー

Guatemala Blue Ayarza Honey

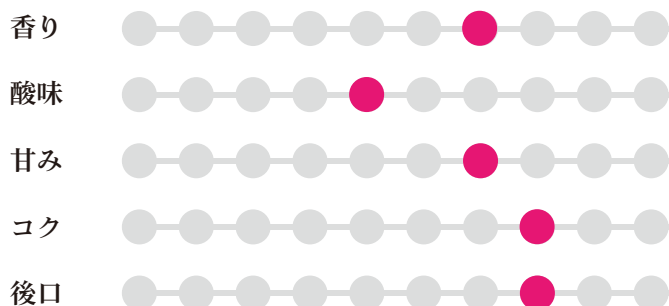


フルーティでクリアな質感があるオリエンテ産
グアテマラコーヒーがハニープロセスによって
さらに特徴的に。酸味と甘みが合わさったジューシー
な質感と滑らかな味わいがあります。

焙煎度合：ハイロースト

風味特徴

酸味と甘みが合わさったジューシーな味わい、
バランスのとれた繊細な味わいがあります。



メニューとの相性

ホットコーヒー	○	焙煎度合が少し深いためアメリカン にはむきませんが、ホットコーヒー をはじめとする他のメニューでも 使用が可能です。
アイスコーヒー	△	
カフェオーレ	□	
エスプレッソ	□	
カプチーノ	□	
アメリカン	△	

ブルーアヤルザについて

同国の生産者は小規模農家が多く、1ヘクタール〜2ヘクタールほどの所有面積の農家がほとんどです。農家が収穫したコーヒーは日本ではJA（農協）のような買い取り業者に実を渡し、その買い取った業者がコーヒーチェリーを精選工程にかけて、生豆を取り出すという流れで流通します。このコーヒーも同様にサンタロサ地区アヤルザと呼ばれるエリアで収穫されたコーヒーを集めたもので、その中から国際審査員の資格を持つ現地鑑定士がスペシャルティグレードのロットを選別したコーヒーです。

ハニープロセス

コーヒーの実から生豆を取り出す行程を『精選』といいますが、このコーヒーはハニープロセスと言われる方法を用いています。この精選方法では収穫したコーヒーチェリーについた実をはがしたコーヒーについている粘液質をつけたままゆっくりと乾燥させます。この工程を経ることによって、甘味のあるフルーティな味わいに仕上がりがやすくなります。



Indonesia Mandheling Batakland



風味特徴

後口

ホットコーヒー	○	焙煎度合・商品の特徴もあり
アイスコーヒー	○	濃度感があるため、万能な使用が
カフェオーレ	○	可能ですが、精選方法ならではの
エスプレッソ	○	独特な質感がありますので、万人に
カプチーノ	○	飲んで頂くコーヒーとして使用する
アメリカン	△	場合は注意が必要です。

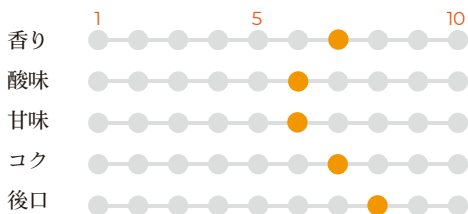
[TOP](#)

Premium Coffee

特定の産地で栽培され独特な風味があること、特定の加工方法を行ったコーヒー。

コロンビア クレオパトラ

透明感のある酸味と華やかな香り、ほのかな甘みを持った均整の取れた味わい



ミディアムハイ
ロースト

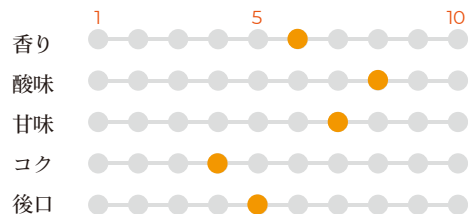
産地
指定

メニューとの相性

ホットコーヒー	○	焙煎度合が浅く、酸味と甘みを主体とした味わいになりますので、濃厚感が求められるメニューにはあっさりとした味わいになります。是非ブラックでお召し上がり頂きたいコーヒーです。
アイスコーヒー	△	
カフェオーレ	△	
エスプレッソ	△	
カプチーノ	△	
アメリカン	○	

タンザニア キリマンジャロ AA

花のような香りと、キレ味のある酸味、アフリカ産コーヒー特有の力強い味わいが特徴的。



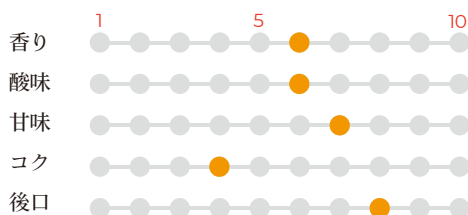
シナモン
ロースト

メニューとの相性

ホットコーヒー	△	焙煎度合が浅く、キレのある酸味と甘みを特徴としたコーヒーです。濃厚感が求められるメニューにはあまり向きません。アメリカンタイプの味わいに丁度良いキレのある風味があります。
アイスコーヒー	△	
カフェオーレ	△	
エスプレッソ	△	
カプチーノ	△	
アメリカン	○	

ジャマイカ ブルーマウンテン

昼夜の寒暖差によって生まれるなめらかな舌触りとバランスのとれた味わいはコーヒーの王様と称されるほど



シナモン
ロースト

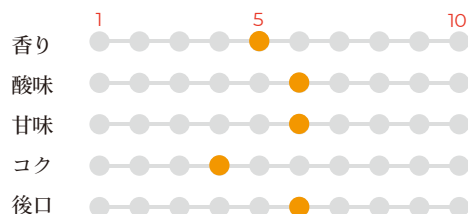
産地
指定

メニューとの相性

ホットコーヒー	○	焙煎度合が浅く、繊細な味わいが特徴のコーヒーですので、アレンジしたメニューではなく、ブラックでお召し上がりいただきたいコーヒー。価格は高いですが、根強いファンも多く認知度が非常に高い一品です。
アイスコーヒー	△	
カフェオーレ	△	
エスプレッソ	△	
カプチーノ	△	
アメリカン	○	

コロンビア カフェインレス

カフェイン摂取を避けたい方にお勧めのカフェインレス。苦味を抑えたバランスの取れた味わいが特徴。



ハイ
ロースト

メニューとの相性

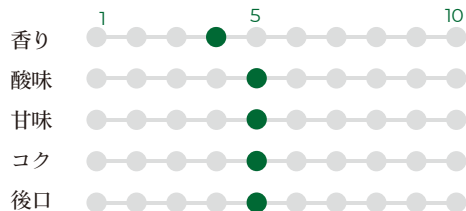
ホットコーヒー	○	焙煎度合が中深煎りなので、マイルドな濃厚感があります。コーヒーの苦みはカフェインが大半を占めているので、本商品は濃厚感や苦味が控えめにはなりますが、コーヒーらしい風味を十分に感じることができます。
アイスコーヒー	□	
カフェオーレ	□	
エスプレッソ	□	
カプチーノ	□	
アメリカン	△	

Original Blend Coffee 1/2

コーヒー鑑定士が飲用シーンに合わせて作成した当社オリジナルブレンド。
用途に応じた味わいのコーヒーを取り揃えております。

マイルドブレンド

柔らかな酸味、優しいコク、
バランスの良いマイルドな味わい



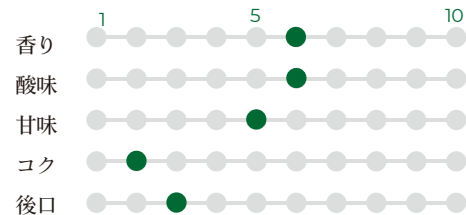
ミディアム
ロースト

メニューとの相性

ホットコーヒー	○	焙煎度合が浅いので、濃度感が 必要なメニューではあっさりとした 味わいになります。名前の通り バランスの取れたマイルドな味わいが 特徴的な味わいで、お砂糖・ミルク にもあいます。
アイスコーヒー	△	
カフェオーレ	□	
エスプレッソ	□	
カプチーノ	□	
アメリカン	○	

アメリカンブレンド

程よい酸味とすっきりとした
軽やかな味わい



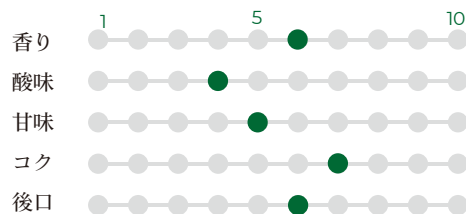
シナモン
ロースト

メニューとの相性

ホットコーヒー	△	焙煎度合が浅く、甘味と酸味を特徴 とする商品ですので、名前の通り アメリカンタイプとしてブラックで あっさりとお召し上がりいただけます。 エチオピアを使用しているので、 華やかな香りも感じていただけます。
アイスコーヒー	△	
カフェオーレ	△	
エスプレッソ	△	
カプチーノ	△	
アメリカン	○	

スペシャルブレンド

雑味の無い質感と濃厚感が特徴の
ウォッシュドアラビカを 100%
使用したブレンド



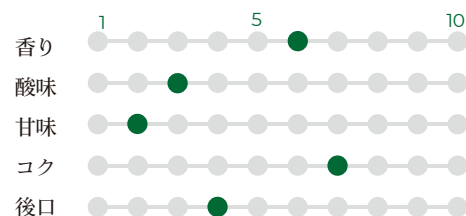
ハイ
ロースト

メニューとの相性

ホットコーヒー	○	焙煎度合が中深煎りと深いので、 いずれのメニューでも濃度感のある 味わいをお楽しみいただけます。 水洗式アラビカ種を 100% 使用して いるので雑味の少ないクリアーな 後口が特徴的です。
アイスコーヒー	□	
カフェオーレ	○	
エスプレッソ	○	
カプチーノ	○	
アメリカン	△	

モカジャワブレンド

ゴッドマウンテンダムリアットの
濃厚感とエチオピアの華やかさが
合わさった味わい



シティ
ロースト

メニューとの相性

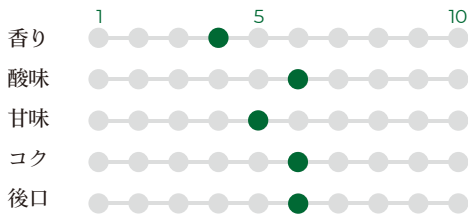
ホットコーヒー	○	焙煎度合が深煎りなので、アメリカン 以外でいずれのメニューにもあいます。 ゴッドマウンテンのクリアーで濃厚な 質感とエチオピアの華やかな香りも ありますので、使用する粉量によって 万能な使用方法が可能です。
アイスコーヒー	○	
カフェオーレ	○	
エスプレッソ	○	
カプチーノ	○	
アメリカン	△	

Original Blend Coffee 2/2

コーヒー鑑定士が飲用シーンに合わせて作成した当社オリジナルブレンド。
用途に応じた味わいのコーヒーを取り揃えております。

ゴッドマウンテンブレンド

ゴッドマウンテンダナッシのキレのある
質感を活かしたマイルドな味わい



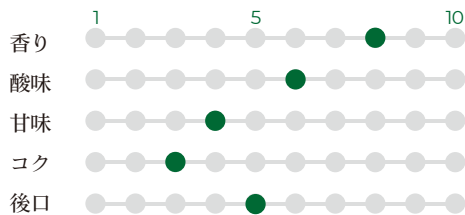
ミディアム
ロースト

メニューとの相性

ホットコーヒー	○	焙煎度合が浅めなので、濃度感が 必要なアレンジメニューには薄い 味わいになります。ホットコーヒーの 中でもアメリカンとしてのあっさり とした質感、キレのある酸味がある 特徴的なブレンドです。
アイスコーヒー	△	
カフェオーレ	△	
エスプレッソ	△	
カプチーノ	△	
アメリカン	○	

モカブレンド

華やかな香りのあるエチオピアモカを
ベースとした柔らかな味わい



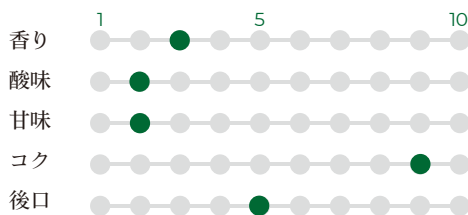
ミディアム
ロースト

メニューとの相性

ホットコーヒー	○	焙煎度合が浅く、華やかな香りを 特徴とした商品ですので、アレンジした メニューには向きません。 あっさりめのホットコーヒーとして、 またはアメリカンとしての飲用提供が おすすめの商品です。
アイスコーヒー	△	
カフェオーレ	△	
エスプレッソ	△	
カプチーノ	△	
アメリカン	○	

アイスマイルドブレンド

濃厚感と苦みのある
アイスコーヒーに
ピッタリの重厚感ある味わい



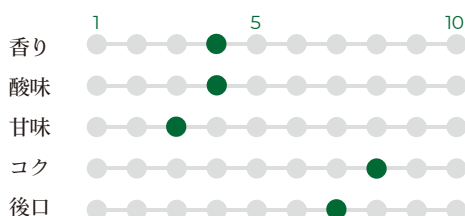
フレンチ
ロースト

メニューとの相性

ホットコーヒー	△	焙煎度合がかなり深いので、アイス コーヒー専用での使用を推奨します。 濃度感と苦味があるため、お砂糖や ミルクを入れても十分な味わいがある アイスコーヒーを抽出することが 可能です。
アイスコーヒー	○	
カフェオーレ	△	
エスプレッソ	△	
カプチーノ	△	
アメリカン	△	

アラビアンアイスブレンド

清涼感と濃厚感のあるアイスコーヒーを
抽出できるアラビカ 100% ブレンド



フレンチ
ロースト

メニューとの相性

ホットコーヒー	□	焙煎度合がかなり深いので、アイス コーヒー専用として推奨します。 水洗式コーヒーを 100% 使用してい るので、濃度感もありますが後口の 雑味感が少なく、クリアな質感が あるアイスコーヒーを抽出できるよ う設計しました。
アイスコーヒー	○	
カフェオーレ	□	
エスプレッソ	△	
カプチーノ	△	
アメリカン	△	

Our Works---私達にできること

コーヒーを提供するに必要となる原料から抽出器具、食品まで
トータルでのサポートをご提案いたします

業務用コーヒーのご提案

お客様の業態（ホテル・レストラン・カフェ）、提供するメニューに
応じたコーヒーをご提案させていただきます。これまで携わりました
様々な業態でのコーヒー提供方法のノウハウをもとに、お客様
のご要望に応じたコーヒーのご提案は勿論、抽出方法に至るまで
一括したご提案をいたします。原料・配合率・焙煎度合にこだわった
お客様オリジナルのコーヒーも作成可能です。



オリジナルドリップパックのご提案

店舗販売用やギフト、ノベルティとしても活用できる
オリジナルのドリップパックを最小 100 個から製造いたします。
お手持ちの店舗ロゴや写真、イラストを資材に印刷した
他にはないドリップパックを製造可能です。



コーヒー関連機器・器具・食品のご提案

コーヒー提供に必要となる抽出機器や器具、
お砂糖、ミルク等々の関連商品の取り扱いがございます。
コーヒーマシンやエスプレッソマシン、ペーパードリップ用器具の
使用方法を含めたトータルでのご提案をいたします。



コーヒーセミナー

JCQA コーヒーインストラクター3級講義をはじめとした
抽出講義、産地別風味講義、焙煎講義を実施しております。
スタッフ教育の一環として、専門知識をアップデートする
場所としてご活用いただけます。





アラブ珈琲株式会社

〒531-0072 大阪府大阪市北区豊崎6丁目15番16号

TEL:06-6371-2325(平日9:00-17:00)

Email:order@arab-coffee.co.jp