無印良品のオーガニックコーヒー

- 過去3年間以上、殺虫剤や除草剤、化学肥料などを使用していない土地で栽培すること
- 豆の焙煎をはじめ、加工段階においても添加物、加工補助剤などを使用していないこと

この2つの条件を満たすコーヒーがオーガニックコーヒーと呼ばれます。効率的に大量につくることはできませんが、環境にも人にもやさしい生産方法です。無印良品のコーヒーはすべてオーガニックコーヒーになりました。

赤い実はコーヒーチェリーと呼ばれます

コーヒー農園の入口

無印良品のオーガニックコーヒーに使用しているコーヒーの実は中南米のコロンビアとホンジュラスで栽培されています。標高約1500メートルの山岳地帯にあるコロンビアの農園は、道が険しく農薬などの持ち込みがむずかしい土地柄のために昔から有機栽培でコーヒーを育てなければなりませんでした。山の急斜面で栽培されるため機械化がむずかしく、そのほとんどがハンドピックと呼ばれる手摘みで収穫されているのも特長です。寒暖差の大きな気候と豊富な降雨量はコーヒーの栽培に適しており、コクのある香り高いコーヒーの実が年間を通して収穫されています。収穫された豆は日本へ運ばれ、国内の工場で焙煎、ブレンドしています。

コーヒーの実は現在でも多くの農家が馬を使って運んでいます

4つの味わいを、豆、粉、ドリップバッグの3つのタイプでご用意しました。

オリジナルブレンド

中煎り

まろやかな香りとすっきりとした後味が特長です。

コロンビアとホンジュラスの有機アラビカ豆を中煎りにし、マイルドな味わいに仕あげました。

苦み ●●●○○
酸味 ●●●○○
コク ●●●○○

豆	粉	ドリップバッグ
200g	200g	10袋
消費税込 490円	消費税込 490円	消費税込 390円

ダーク

深煎り

深いコクと程よい苦みが特長です。

コロンビアとホンジュラスの有機アラビカ豆を深煎りにし、香ばしくしっかりとした味わいに仕あげました。

苦み ●●●●○
酸味 ●●○○○
コク ●●●●○

豆	粉	ドリップバッグ
200g	200g	10袋
消費税込 490円	消費税込 490円	消費税込 390円

ラテ用ブレンド

極深煎り

ミルクをたっぷり入れて楽しむカフェ・ラテ用にブレンドしました。

コロンビアとホンジュラスの有機アラビカ豆を極深煎りにしました。

苦み ●●●●●
酸味 ●○○○○
コク ●●●●●

豆	粉	ドリップバッグ
200g	200g	10袋
消費税込 490円	消費税込 490円	消費税込 390円

カフェインレス

深煎り

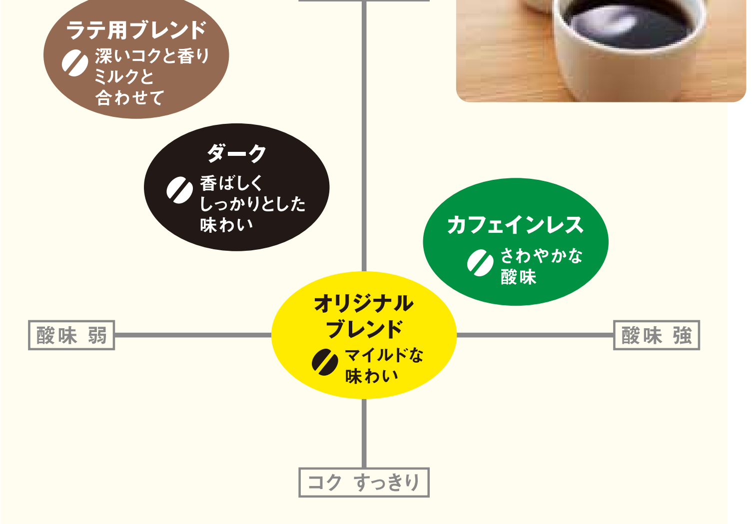
程よいコクとさわやかな酸味のある味わいが特長です。

ホンジュラスの有機アラビカ豆を深煎りにし、カフェインを97%カットしました。

苦み ●●○○○
酸味 ●●●●○
コク ●●●○○

豆	粉	ドリップバッグ
200g	200g	10袋
消費税込 690円	消費税込 690円	消費税込 450円

4種類の味わいの特長



コーヒーのおいしい入れ方

1 フィルターをドリッパーにセットし、コーヒーの粉を人数分入れます。
1人当たりの目安
コーヒー　10〜12g　お湯　140〜160ml

2 粉の表面を平らにしてサーバーにのせます。

3 コーヒー全体に少量のお湯を注ぎ、約20秒間蒸らします。沸騰後1〜2分置いた90℃前後が適温です。

4 粉がふくらんだら、中心よりゆっくり円を描きながら何度かに分けてお湯を注ぎます。外側にできる粉のかべをくずさないように注ぐのがポイントです。