

あもんのオリジナルブレンド

長野県庁近くで出店してる移動喫茶 Beans Studio さん、
焼き豆の卸もやってて今回お世話になりました 🍷



あもんの店主がレゲエ好き→JAMAICA 🇯🇲 →ブルーマウンテン!!
て感じでブルマンブレンド作りたかったんですが・・・

3倍位の値段になっちゃう💧ってことでブルマンと同じティピカ種
from パプアニューギニアを加えてもらい雰囲気を出しました ☕

▼ベースの豆

ブラジル ショコラ カトウアイ種

焙煎：深煎りの最初「シティーロースト」酸味と苦味のバランスが保たれた最も一般的な焙煎度合

特徴：甘味、コクの強い銘柄。チョコレートのような香り。

▼ブレンドその1

パプアニューギニア ティピカ種

焙煎：中煎り「ハイロースト」コーヒーらしい苦みや甘みが現れバランスに優れ味わい

特徴：カラメル・ワインのような甘み。

▼ブレンドその2

東ティモール ティピカ種

焙煎：深煎りの最初「シティーロースト」

特徴：ナッツのような風味。ほろ苦さと甘味が美味しい。冷めてもコクがある銘柄。

