

# しど、バターカフェ

2024

通信No.22



今年もよろしくおねがいします。

2023年12月18日(月)に  
組合員さんと一緒に『しど、バターカフェ』  
ワルツさんのコーヒーの美味しいいれ方と  
サンラフトさんの使った、便利グッズ  
を学習・交流会をしました。



コーヒーの気分に入りの  
種類 ありますか？

ブルーマウンテン

モカ以外の  
ブレンド

銘柄はよくわからない。酸味も甘い  
味が好み。

酸味が苦手なので、そこを調整すれば  
何でも飲みます。

モカ！ たまにキャラメルマキアート

コーヒーの酸味が苦手なので、深煎りの  
コーヒーが好みです。種類は気にせず  
深煎りと書いてあるのを気にして買います。

ワルツさんのコーヒー



酸味: 3.5  
苦味: 2  
コク: 2.5

← 「わたしのブレンド」

すっきり飲みやすい、人気NO.1商品！  
習慣で毎日飲む方も、一日何杯も飲む方でも  
飽きのこない、クセのない後味。  
ブラックで飲むのがおすすめ！



酸味: 1  
苦味: 4  
コク: 4

← 「あなたのブレンド」

酸味を抑えた、コク深く、  
しっかりとした苦味が特徴。  
甘いスイーツやお菓子と飲んでも相性抜群！  
ミルクを加えてカフェオレにもおすすめ！



酸味: 3  
苦味: 3  
コク: 3

← 「有機栽培珈琲」

有機栽培コーヒー豆100%使用。  
酸味・苦味・コクのバランスのとれた味わいで  
日常のどんなシーンにもぴったり！  
ブラックでもカフェオレにしてもおすすめ！

焙煎時間  
短い

コーヒーの焙煎

焙煎時間  
長い

浅煎り

中煎り

深煎り



ライトロースト	シナモンロースト	ミディアムロースト	ハイロースト	シティロースト	フルシティロースト	フレンチロースト	イタリアンロースト
---------	----------	-----------	--------	---------	-----------	----------	-----------

酸味

強

弱

苦味

弱

強

## コーヒーの酸味と苦味？！

酸味とは... 口に含んだ時に舌の側面で「あ、はい」と感じる味わい。(キリマンジャロ・モカなど)

苦味とは... 舌の奥で感じる刺激(マンデリンなど)  
・酸味と苦味のバランスが良いのは、ブラジル・コロンビアなど。

ワルツさんのコーヒーは、

注文を受けってから、製造・出荷！

なので、鮮度への

こだわりがすごいですよ～♪

コーヒーの袋についている



← を見て、コーヒーを選ぶ

参考にしてくださいね。

一般的にコーヒーの「コク」は、

苦味・酸味・甘みなどの

バランスが良く、しっかりと

感じられる味わいの事

だと言われているよ～



コープぎふ

岐阜南エリア委員会



岐阜南支所

0120-453-277

次回に  
つぎまわ。