

自家焙煎コーヒー

ローズ&エムの自家焙煎コーヒーです。

コーヒー豆は全てスペシャルティコーヒーを使い

独自の方法で焙煎しています。毎年ニュークroppが入荷しますので、
同じ産地でも味が違うこともございます。

価格は税抜価格です。また、価格は予告なく変更になる場合がございます。

10月1日は珈琲の日です。これを記念して
10月1日より10月15日までコーヒー豆は
20% オフにします。

風の散歩道ブレンドコーヒー 中深煎

ブラジル産の生豆を中心に複数をブレンドした

ローズ&エムを代表するブレンドです。

コクのある美味しさとおほやかな苦味、甘さを感じられます。中深煎りに仕上げています。

酸味 ★ コク ★★★
苦味 ★★ 風味 ★★★

100g 入り ¥620 200g 入り ¥1200 ドリップパック ¥170

風の散歩道ブレンドマイルド 中煎

ブラジル産の珈琲を中心に複数をブレンドしたローズ&エムを代表するブレンドです。

風の散歩道ブレンドを中煎りに仕上げました。あっさりした飲み口にも、コク、甘みを感じます。

酸味 ★ コク ★★
苦味 ★ 風味 ★★★

100g 入り ¥620 200g 入り ¥1200 ドリップパック ¥170

SIETE NOCHES (七つの夜) 中深煎

タンザニアとインドネシア産の生豆を中心にブレンドしました。味わい深い余韻が残るコーヒーです。

幾千もの時間を刻む洋館をイメージしました。ゆっくりと思索に耽りながらお楽しみください。

酸味 ★ コク ★★
苦味 ★★ 風味 ★★★

100g 入り ¥700 200g 入り ¥1350 ドリップパック ¥170

エスプレッソブレンド (Espresso) 中煎

ローズ&エムでお飲みのエスプレッソ、カプチーノ、カフェラテで使用しています。

数種類の産地の豆をブレンドし中煎りにしました。砂糖を入れて苦味、酸味、コクをお楽しみください。

酸味 ★★ コク ★★★
苦味 ★★ 風味 ★★

100g 入り ¥650 200g 入り ¥1200

アイスブレンド (Ice Blend) 中煎

アイスコーヒー用にブレンドしました。深煎りに焙煎して

豆の風味もしっかり感じられます。好評の水出しアイスコーヒーにも使用しています。

酸味 ★ コク ★★
苦味 ★★★ 風味 ★★

100g 入り ¥650 200g 入り ¥1200

水出しアイスコーヒー パック

熱をかけずに時間をかけてゆっくり抽出する事で、苦味成分が抑えられ甘みを感じられます。

抽出の目安は、1パックを約1ℓの水に一晩浸けてください。水の量、時間は

お好みに応じて調整してください。

1パック 50g 入り ¥330 4パック ¥1100

タンザニア キゴマ (Tanzania Kigoma) 中深煎

ダルエスサラームより1600km プルンジ国境に近いところにあるキゴマ地区が産地です。

苦味と甘味のバランスが良く申し分なしの美味しいコーヒーです。

酸味 ★ コク ★★
苦味 ★★ 風味 ★★★

100g 入り ¥650 200g 入り ¥1200

モカ エチオピア イルガシェフェ コケ (YirgaCheffe Koke Washd G1) 中煎

エチオピアはコーヒーの原産地として知られています。この生豆の品種は野生在来品種で精製方法は Washd です。

モカ特有の香り高い生豆が入荷しました。中煎りに焙煎しました。

レモンの香りと形容されるフルーティーな独特な香りと酸味をお楽しみください。

酸味 ★★ コク ★★★
苦味 ★ 風味 ★★★

100g 入り ¥700 200g 入り ¥1250

47クラブ店がオープンしました。
<https://www.47club.jp/roseandm>



LINE公式アカウント始めました。
登録してください。



SNSで最新情報を発信しています!



facebook



Twitter



Instagram



ヤフーショップ店



赤い看板が目印

Rose & M

東京都三鷹市下連雀4-17-10ひだりまきビル1F

tel/fax 0422-26-8670 水曜定休

open 11:30

mail:roseandm181@gmail.com

<http://www.roseroom.shop/>



三鷹駅南口から中央通りを直進。
徒歩約13分。



自家焙煎コーヒー

10月のおすすめ

コスタリカ ブラックハニー (Costa Rica Ganboa) 中深煎

コスタ・リカのガンボア農園のコーヒーです。

ブラックハニー製法という独自の精製方法で仕上げてあります。芳醇なフルーツの香りとほろ苦さが特徴の美味しいコーヒーです。

100g 入り ¥750 200g 入り ¥1350 → 100g 入り ¥600 200g 入り ¥1080

酸味 ★★ コク ★★★
苦味 ★★★ 風味 ★★★

マンデリン ビンタンリマ (Mandheling Bintan5) 中深煎

インドネシアのアラビカ種のコーヒー豆の銘柄。

スマトラ島のマンデリン族が栽培を進めたことからマンデリンと名付けられました。

「五つ星」を意味するビンタンリマ。マンデリン の中でも最上級の豆です。

100g 入り ¥750 200g 入り ¥1350

酸味 ★ コク ★★★
苦味 ★★★ 風味 ★★★

エチオピア ゲシャ (Gesha Village)

話題のゲシャ (ゲイシャ) が入荷しました。ゲシャの原種とされた種子を栽培した品種です。

ジャスミンの香りに喩えられる独特の風味があります。

100g 入り ¥1300 200g 入り ¥2300

酸味 ★★ コク ★★★
苦味 ★ 風味 ★★★

デカフェモカ (De Cafe Mocha) カフェインレス 中深煎

エチオピアシダモ G4 カフェインレス。ナチュラルモカの風味をできるだけ残して

デカフェ処理しました。カフェインの残留率は 0.1 パーセントです。

100g 入り ¥650 200g 入り ¥1200 ドリップパック ¥170

酸味 ★ コク ★★
苦味 ★★ 風味 ★★

デカフェコロンビア (De Cafe Colombia) カフェインレス 中深煎

エチオピアシダモ G4 カフェインレス。ナチュラルモカの風味をできるだけ残して

デカフェ処理しました。カフェインの残留率は 0.1 パーセントです。

100g 入り ¥700 200g 入り ¥1250 ドリップパック ¥170

酸味 ★ コク ★★
苦味 ★★ 風味 ★★

コーヒー豆へのこだわり(アームズメソッドに賛同して焙煎しています)

当店のコーヒーは一般社団法人日本焙煎技術普及協会(アームズ)の趣向に賛同して焙煎しています。

お湯でコーヒー豆を洗うことによって、ゴミやカビ等を取り除きます。

焙煎した珈琲は雑味がなく非常にクリアな喉越しになります。

今までコーヒーが飲めなかった方・気持ちが悪くなった方も

美味しいと言って飲んでくれるようになりました。

一般社団法人日本焙煎技術普及協会 (通称: アームズ)

■コーヒー豆について
コーヒーは赤道から南北25度のコーヒーベルト帯で生育するアカネ科の植物の種です。完熟すると糖度20度近くになるものもあります。
現地で精製する時に、水に30時間近く浸けて果肉を除去してから種を取り出す水洗式、果肉を干して乾燥させてから種を取り出すナチュラル式、
中間の製法のパルプナチュラル製法やハニー製法が代表的な精製方法です。
糖度の高い果肉を精製する過程で微生物による発酵工程で香りの前駆体が約1000種生成されると言われています。
一定の水分率になると麻袋に詰められて常温コンテナで輸送されます。
赤道直下を1ヶ月以上かけて輸送する間に寒暖の差で結露カビが生えます。
そしてカビの生成するカビ毒(アフラトキシン・オクラトキシン等の真菌性のカビ毒)のリスクが生じます。
カビや虫の発生を抑える為にポストハーベスト燻蒸されるのが一般的ですが、日本の農業基準の500倍位緩い基準です。
JAS有機認証生豆に関してはポストハーベスト燻蒸は免除されますが、有機栽培された生豆の方が虫食い穴も多いのでよりカビとカビ毒に侵されています。

■アームズメソッドの基本は安心安全
スーパーで買った野菜を洗わずに炒めたり煮込んだりしますか?
お米を研がずに炊きますか?
精製過程で30時間も現地の水に浸かってた(水洗式の場合)豆にその水は染み込んで無いですか?
ポストハーベストで燻蒸されたものの表面は洗わないで大丈夫ですか?
輸送中に精製したカビ・カビ毒はどうやって除去しますか?

■アームズメソッド焙煎の概要
・汚れを洗い流すのに水よりもお湯の方が効果的です。
・発酵工程を経てるので常在菌にとって心地良い温度(40~42度)では無く、耐えられない温度(50~60度)の流水でしっかり洗うのを基本に
・3回しっかりと洗った後50度のお湯に1分程度浸ける事で、
ピンホールの虫食い穴の中のカビの色が浮き出て判別が容易になります。
・お湯を含んだ豆を焙煎機に投入して火力全開で蒸して、乾いた段階から焙煎工程に移行します。
(水は100℃まで熱を伝え100℃以上で蒸発するので、水分がある限り豆の芯まで100℃の熱が入り続けて水蒸気が出続けている限り表面は焼けません)

・1ハゼ直前で水分がほぼ抜けて、熱膨張で1ハゼ、
1ハゼ後も熱を与え続けて細胞が膨張し耐えられなくなった時に破裂するのが2ハゼです。
・コーヒー豆はショ糖を含んでいるので、ショ糖×アミノ酸×熱=メイラード反応、後半アミノ酸が無くなって来るとショ糖×熱=カラメル化に移行します。
★浅煎りも乾煎りが大前提で、乾煎りしたものは冷めても嫌な酸味にならないのが特徴です。
★深煎りとは、ショ糖のカラメル化を目指す事で炭化させる訳では無いので甘くて芳醇なコクと香りが特徴です。
★適切に焙煎された珈琲豆は、常温密封で1週間熟成させて飲み頃を迎えてから1ヶ月の間常温密封保存で美味しく飲めます。

■アームズメソッド抽出は一番出汁ドリップ
コーヒーの旨み成分は、粉にお湯が染み込んで1分でほぼ出切ります。
その後雑味エグミが、最後に出回らなくなります。
一杯のコーヒーの1/3以下が旨味、1/3が雑味エグミ、残りが出回らします。
一番出汁は常温で2~3日保存可能、冷蔵だと1週間保存出来ます。
一番出汁抽出された液体は、ポン酢位の濃度になるので、お好みで3倍前後のお湯で割るのが目安です。
アームズメソッド珈琲は冷めてより美味しくなります。

珈琲豆へのこだわり

アームズメソッドに賛同して焙煎しています。

当店は有機栽培の生豆を優先的に使用するようにしています。またお湯で珈琲豆を数回洗うことによって、付着しているゴミやカビ等を取り除きます。

ハンドピックも重要な作業です。袋詰めまで目で確認しながら手作業で行う当店の珈琲は、雑味がなく非常にクリアな喉ごしになります。今まで珈琲が飲めなかった方・気持ちが悪くなった方も美味しいと言って飲んでくれるようになりました。

