



オリジナルブレンド

☆エモシティブレンド

100g 550円

エモ珈琲の名を冠した当店のおすすめブレンド。巨大な大地の裂け目、大地溝帯（グレートリフトバレー）に連なるエチオピア、ケニア、タンザニアの豆をアイスにもホットにも適したシティロースト（やや深めの中深煎り）で仕上げました。

豊富な甘みとコクの中に控えめかつ上品な酸とフルーツ香。

豆自体をクリアーに仕上げているため、熱々から冷め切るまで複雑な旨みが堪能できます。

焙煎度合い

☆ミディアム：浅煎り。苦みは少ないが酸が強くやや洗みも出やすいのでお好みで。

☆ハイ・・・中煎り。当店ではこれでカップング。香りは最高。苦み少なめ、やや酸味あり。

☆シティ・・・中深煎り。一般的でバランス最良。こちら以降の深さはアイスでも美味しい。

☆フルシティ・・・深煎り。酸味がほぼ完全消え飲み応えあり。苦みがでるが甘さも強まる。

☆フレンチ・・・極深煎り。ラテやアイス向け。一部の豆以外は個性も控えめに。

挽き方

〔粗挽き〕：パーコレーター向けの粗い挽き。非常にあっさり、粉っぽさを嫌う抽出に。

〔中挽き〕：ややあっさりめのドリップ向き。

〔中細挽き〕：ドリップ向けの標準。サイフォン、プレス、コーヒーマーカー等いろいろ使用可。

〔細挽き〕：濃いめのドリップ向き。水出し、アイス用もこちらで。

〔極細挽き〕：エスプレッソ専用の挽き方。細かい調節はご相談下さい。