

DRIP COFFEE SELECTION



美味しいを簡単に。



#BLEND #ORGANIC

オーガニックブレンド いながわ

ORGANIC BLEND INAGAWA

フレーバー：アーモンド、キャラメル、チョコ
コレート
酸味：シトラス、マイルド 焙煎度：中煎り
配合豆：コロンビア、グアテマラ、メキシコ

当社焙煎工場のそばを流れる川の名を冠に。コロンビアのナッツ
フレーバーとグアテマラのみ甘みとメキシコの明るい酸を組み合わ
せたヒロコーヒー代表ブレンド。オーガニック認証 100%の調
和のとれた飲みやすいマイルドタイプ。

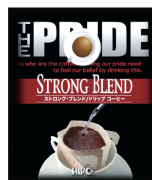


#BLEND

クラシック マイルド ブレンド

フレーバー：カカオ、チョコレート、黒糖
酸味：グレープフルーツ
アフターテイスト：ミディアム
焙煎度：中煎り
配合豆：コロンビア、ブラジル、グアテマラ

優雅な甘さと爽やかさの絶妙なハーモニー。
深みのあるマイルドタイプ。ベーシックなコロンビア、ブラジル、
グアテマラをブレンド。クセがなく調和のとれた甘みと酸味に。
中煎りで仕上げたヒロ・スペシャルティ・ブレンド。



#BLEND

ストロング ブレンド

フレーバー：ミルクチョコレート、フラワリー
アフターテイスト：ロングアフター
ボディ：スムース
焙煎度：中深煎り
配合豆：インドネシア、ブラジル、グアテマラ

マイクロースターのプライドカップ。
マンデリンのフローラルな香りに、ブラジルシャバドンのチョコ
レートフレーバーと甘さ引き立つグアテマラを加え重厚でなめら
かな質感に。HIRO 創業から続くメインブレンド。



#BLEND #Cafe de Fruito

メロウ ブレンド

フレーバー：ローストナッツ、フラワリー
酸味：オレンジ、アップル
アフターテイスト：ミディアム
ボディ：ライト
焙煎度：浅煎り
配合豆：ブラジル、コロンビア、エチオピア

テーマは包み込むような優しい。「芳醇」という名のライトテイスト
なカップ。ブラジルのもつ軽やかなナッツフレーバーとアフターの
クリア感。浅煎りの酸味を楽しむブレンド。浅煎り焙煎で仕上げた
「カフェドフルタ」シリーズ定番ブレンドカップ。



#BLEND

サンドライ ブレンド

フレーバー：チョコレート、ビターチョコ
酸味：ベリー
アフターテイスト：ミディアム
ボディ：フルボディ
焙煎度：中深煎り
配合豆：ケニア、ブラジル、グアテマラ

太陽の陽を浴び、その力を一身に溜め込んだ実力。
トピックオリティ豆を中深煎りに。奥深く口に広がる甘さとほの
かに感じる酸味が全体に上品なバランスを創り出したミルクチョコ
コレートのようなアフターテイストをもつカップ。

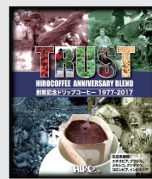


#BLEND

キリマンジャロ ブレンド

フレーバー：ナッツ、ブラウンシュガー
酸味：シトラス、ベリー、りんご
アフターテイスト：ミディアム
ボディ：スムース
焙煎度：中煎り
配合豆：キリマンジャロ、パナマ、コスタリカ

ミネラルを感じる果実の芳醇な香りが楽しめます。
中煎りで香りを引き出したキリマンジャロをベースにマイルドな
口当たりとリンゴのようなほのかな酸味に仕上げたブレンド。



#BLEND

アンバーサートラスト ブレンド

フレーバー：キャラメル、ハニー、ミルク
酸味：シトラス、グレープフルーツ
アフターテイスト：ブラウンシュガー、ロン
グアフター 焙煎度：中煎り
ブレンド豆：ブラジル、グアテマラ、コロン
ビア、インドネシア、エチオピア、メキシコ

生産者を信頼した革新的なハンドクラフトド・カップ。
自然と文化、哲学と情熱をこよなく愛するコーヒーラバーズへ。
滑らかな口当たりと長く続く甘さの余韻が印象的なカップ。
2017年発売の創業40周年記念ブレンド。



#SINGLE ORIGIN #ORGANIC #HIROCERT

オーガニックメキシコ

フレーバー：ナッツ、アーモンド、チョコレ
ート、シトラス
酸味：シトラス
アフターテイスト：ミディアム
ボディ：スムース
焙煎度：中煎り

世界一の有機栽培先進国の高品質豆を有機農法の認証を持つ農協
単位で選りすぐりました。香ばしいナッツの風味に優しいキャラ
メルのような甘さのあるコーヒー。

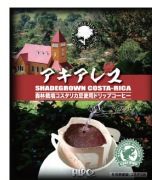


#SINGLE ORIGIN #ORGANIC #HIROCERT

オーガニック グアテマラ

フレーバー：チョコレート、シナモン、ハー
ブ、ミルク
酸味：シトラス
アフターテイスト：ロングアフター
ボディ：ハード
焙煎度：中煎り

優雅な香気をゆっくりとリリースしていく長い余韻。
口当たりが優しく、チョコレートのフレーバー。ほのかな酸味と
とろりとした甘さと質感が上質なカップ。
アティラン地区の名門、セイラン農園産。



#SINGLE ORIGIN #RainForest Alliance #HIROCERT

アキアレス COSTA-RICA AQUIARES

フレーバー：キャラメル、ローストアーモンド
酸味：あんず、オレンジピール
アフターテイスト：ブラウンシュガー
ボディ：スムース、ミディアム
焙煎度：中煎り

愛と情熱を力に中米一のグリーンマネジメントを実現した理想の
農園産。ブラウンシュガーや蜂蜜のように甘いアロマ、フレー
バー。酸は口当たりが優しくリンゴのような風味で調和のとれた
マイルドカップ。コスタリカ最大の規模を誇るアキアレス農園産。



#SINGLE ORIGIN #ORGANIC #HIROCERT

メサデサントス ORGANIC COLOMBIA

フレーバー：ナッツ、キャラメル、ミルクショ
コレート
酸味：グレープフルーツ、シトラス
アフターテイスト：ブラウンシュガー、ミディアム
ボディ：マイルド
焙煎度：中煎り

雲の上の楽園から届いたハイランド・カップ。
ナッツフレーバー（アーモンド）、マイルドボディで甘みとコク
のバランスが際立つベストオブベスト。
サンタンデルの高地に広がるメサデロスサントス農園産。

美味しい淹れ方

開ける
バッグ上部のミシン目部分を矢
印にそって切り取ってください。

開く
左右のフックを広げてください。
コーヒー粉がこぼれないよう
注意してください。

掛ける・押し込む
カップのフチにフックを掛け、
バッグの注ぎ口が一番大きく
なるようにフックを広げなが
らセットし、そのあとに上部
を押し込んでください。
(カップは前もって温めてください。)

注ぐ
熱湯を少量注ぎ10~20秒程
蒸らします。粉がこぼれない
ように4~5回に分けて熱湯
を注いでください。ゆっくり
注ぐとより濃く抽出できます。

アイスの淹れ方

掛ける・押し込む
クリップを掛けてセットし
てください。

注ぐ
粉がこぼれないように4~5
回に分けて熱湯を注いで下
さい。量は水が溶けるので
入れたいガラスの半分くら
いが目安です。

冷す
氷を入れたグラスにそのまま移
してください。お好みでシロップ、
ミルクをご使用ください。



HIRO®

#SINGLE ORIGIN #ORGANIC #Cafe de Fruita

モカ イルガチェフェ

ORGANIC MOCHA

フレーバー：シトラス、フロラル、ティールイク、ミント
アフターテイスト：スイートフィニッシュ、ミディアム
ボディ：スムース、ライト
焙煎度：浅煎り

強いキャラクターのフレグランスを纏うアフリカ最高品質カップ。やわらかいシトラス系とキャラメルのような甘いフレーバー。野趣と上品さを兼ね備えた JAS オーガニック認証のイルガフェチエ地区産モカ。

#SINGLE ORIGIN #HIROCERT

ブルー アचे

SUMATRA MANDHELING

フレーバー：チョコレート、ハーブ、黒糖
酸味：グレープフルーツ
アフターテイスト：ロングアフター
ボディ：シルキー、ラウンド
焙煎度：中深煎り

スマトラ島に伝わる伝統的なスマトラ（マンデリン）製法による啜せ返る程に溢れ出るアーシー感が特徴。フロラルな香りにフルーティさが混じり合い、ベルベットのような質感があるクリーンカップ。タケンゴンの小農家集農圃。

#SINGLE ORIGIN #HIROCERT

フォルトゥナ リザービア

PANAMA FORTUNA RESERVA

フレーバー：ローストアーモンド、ナッツ
酸味：シトラス
アフターテイスト：スイートネス
ボディ：スムース
焙煎度：中煎り

ほのかなナッツ、クルミのようなフレーバー。ソフトで爽やかな酸味が楽しめるマイルドカップ。バナマコーヒー黎明期から続く老舗農園グランデルバル内「幸運」を意味するフォルトゥナの名を冠した特級エリア産。

#SINGLE ORIGIN #HIROCERT

シャパドン

BRAZIL CHAPADAO

フレーバー：チョコレート、カカオ、ミルク、ローストアーモンド
アフターテイスト：スイートネス、ロングアフター
ボディ：スムース
焙煎度：中深煎り

セラード高原で磨き抜かれたロングアフターカップ。チョコレートのような甘く長く続くフレーバー。コク深い重厚な質感でキャラクターがはっきりしているスペシャルティコーヒー。長く取引を続けるポタニカ農園での専用区画栽培。

#SINGLE ORIGIN #HIROCERT

キリマンジャロ

TANZANIA KILIMANJARO

フレーバー：ブラウンシュガー、ベリー、りんご
酸味：ラズベリー
アフターテイスト：チョコレート、ミディアム
ボディ：ハード
焙煎度：中煎り

アフリカ最高峰の淡雪を思わせる透明感溢れるカップ。リンゴの様な甘くさわやかな香りとブルーベリーの様な小さな果実を思わせる明るい酸が特徴。キリマンジャロブランドの最高産地モシのマチャレ・ウル農園産。

#BLEND ----- オリジナルブレンドカップ
#SINGLE ORIGIN ----- 単一農園 / 単一規格カップ
#ORGANIC ----- 有機 JAS 認証カップ
#Cafe de Fruita ----- 上質な酸と果実感を表現したライトカップ
#SEASONAL ----- 季節限定商品
#DeCafe ----- デカフェ / カフェインレス
#ICED ----- アイスコーヒー
#HIROCERT ----- HIROCERT / 環境保全規格自社認証カップ
#Rainforest Alliance ----- レインフォレストアライアンス / 熱帯雨林保護認証

※商品の仕様等、予告なしに変更する事があります。

#BLEND #DeCafe

デカフェ ブレンド

DE-CAFE BLEND

フレーバー：キャラメル、スイートポテト
酸味：シトラス
アフターテイスト：チョコレート
ボディ：スムース、焙煎度：中煎り
配合豆：コロンビア、メキシコ、エチオピア

キャラメルの様なフレーバーとブラウンシュガーの余韻。

#SINGLE ORIGIN #ORGANIC #DeCafe

デカフェ モカ

DE-CAFE MOCHA

フレーバー：ミント、ミルクチョコレート、ハーブティー
酸味：オレンジ
アフターテイスト：スイートネス
ボディ：ミディアム
焙煎度：中煎り

ミントの様なフレーバーとシトラス系の爽やかな酸味。

#SINGLE ORIGIN #DeCafe

デカフェ コロンビア

DE-CAFE COLOMBIA

フレーバー：ブラウンシュガー
酸味：シトラス
アフターテイスト：ミディアム
ボディ：ミディアム
焙煎度：中煎り

薬品を使用しない液体二酸化炭素抽出法でカフェイン99%除去。

#BLEND #ICED

スペシャルティブレンド アイス

SPECIALTY BLEND ICED

フレーバー：ダークチョコレート
アフターテイスト：ミディアム
ボディ：ハード
焙煎度：深煎り
配合豆：コロンビア、インドネシア(スマトラ)、インドネシア

焙煎由来の香ばしい苦味と重量感のあるコクと切れ味。

#BLEND #ICED

マイルドブレンドアイスハニー

MILD BLEND ICED HONEY

フレーバー：ハーブ、ハニー
酸味：オレンジ
アフターテイスト：スイート
ボディ：シロップ
焙煎度：中浅煎り

酸味を楽しむライトテイストなアイスコーヒー。

#BLEND #SEASONAL

ビーベリーブレンド 福豆

PEA BERRY BLEND

フレーバー：チョコレート、アーシー
酸味：ブルーベリー、レmons
アフターテイスト：チョコレート、カカオ
ボディ：フルボディ
焙煎度：中煎り
配合豆：インドネシア、イエメン

希少なビーベリー（丸豆）を使用した新春限定カップ。

#BLEND #SEASONAL

バレンタインブレンド

VALENTINE BLEND

フレーバー：ミルクチョコレート、カカオ
酸味：シトラス
アフターテイスト：黒糖、スイートネス
ボディ：スムース
焙煎度：中深煎り
配合豆：ブラジル、グアテマラ、エルサルバドル

ブラジルの特徴を活かしたショコラ感たっぷりブレンド。

#BLEND #SEASONAL #Cafe de Fruita

春ブレンド H*A*N*A

SPRING BLEND

フレーバー：ナッツ、フロラル
アフターテイスト：冷めるほどに甘く
酸味：シトラス、梨
焙煎度：中浅煎り
配合豆：ブラジル、エルサルバドル、エチオピア

軽やかな季節にフラワーフレーバーのカップを。

#BLEND #SEASONAL

新緑ブレンド わかば

FRESH GREEN BLEND

フレーバー：ローストアーモンド、チョコレート、カカオ
酸味：シトラス
アフターテイスト：ローストナッツ
焙煎度：中煎り
配合豆：コロンビア、グアテマラ、イエメン

優しい口当たり、瑞々しく爽やかな質感。

#BLEND #SEASONAL #ORGANIC

マザーズブレンド

MOTHERS BLEND

フレーバー：ローストナッツ、キャラメル
酸味：シトラス
アフターテイスト：黒糖、ナッツ
焙煎度：中煎り
配合豆：ペルー、メキシコ、コロンビア

優しい甘さのオーガニックブレンド。

#BLEND #SEASONAL

ファーザーズブレンド

FATHERS BLEND

フレーバー：ダークチョコレート、ナッツ
酸味：柔らかいグレープフルーツ
アフターテイスト：黒糖
ボディ：フルボディ
焙煎度：中深煎り
配合豆：ケニア、エチオピア

力強い質感のフルボディカップ。

#BLEND #SEASONAL

夏ブレンド 翠

SUMMER BLEND

フレーバー：ローストナッツ、アーモンド、カカオ
アフターテイスト：パナラ、チョコレート
ボディ：スムース
焙煎度：中煎り
配合豆：コロンビア、エルサルバドル、コスタリカ

まろやかな口当たりのアーモンドフレーバーカップ。

#BLEND #SEASONAL

秋ブレンド みのり

AUTUMN BLEND

フレーバー：キャラメル、カカオ
アフターテイスト：チョコレート、スイートネス
ボディ：スムース
焙煎度：中煎り
配合豆：コロンビア、ブラジル、グアテマラ

複雑なナッツ感と黒糖の様に優しい甘さのアフターが楽しめます。

#BLEND #SEASONAL

ハロウィンブレンド

HALLOWEEN BLEND

フレーバー：ベリー、フロラル、キャラメル、ナッツ、ハイビスカス、オレンジ
酸味：グレープフルーツ、ベリー
アフターテイスト：ロングアフター
焙煎度：中煎り
配合豆：コロンビア、エチオピア、パナマ

ナッツフレーバーとダージリンの様な風味。甘い余韻。

#BLEND #SEASONAL #ORGANIC

冬ブレンド 暖

WINTER BLEND

フレーバー：ビターチョコレート、カカオ
アフターテイスト：カカオ、ココア
ボディ：フルボディ
焙煎度：中深煎り
配合豆：グアテマラ、コロンビア、ペルー

深い奥行きが楽しめるフルボディテイストにまとめました。

#BLEND #SEASONAL

クリスマスブレンド

CHRISTMAS BLEND

フレーバー：キャラメル、ナッツ、シトラス
酸味：オレンジピール
アフターテイスト：レモンティー、ハニー
ボディ：シルキー、ライトボディ
焙煎度：中浅煎り
配合豆：コロンビア、ブラジル、エルサルバドル

軽やかなフレーバーと香味のクリスマスカップ。