

澤井珈琲が**世界**で**初めて**
氷温[®]技術を取り入れたコーヒー

氷温[®] 甘熟珈琲

コーヒーの生豆を氷温域の温度帯で長期熟成をすることにより、
コーヒー豆が本来持っている旨味成分(アミノ酸)を十分に引き出します。

氷温技術を用いて生豆を大切に貯蔵し、
一粒一粒、心を込めて焙き上げた
澤井珈琲オリジナルコーヒー、
それが『氷温[®]甘熟珈琲』です。

氷温技術で甘さをじっくり引き出し、
丁寧に焼き上げた氷温[®]甘熟珈琲豆。

氷温技術を用いたストレートコーヒー

氷温[®]甘熟ブルーマウンテン

氷温技術を用いたブレンドコーヒー

氷温[®]甘熟スイートモカ

氷温[®]甘熟ブレンド

氷温[®]甘熟ビターブレンド



お気軽にお楽しみいただける

氷温[®]甘熟珈琲

氷温[®]甘熟ドリップバッグコーヒー

ブルマンブレンド スイートモカ 甘熟ブレンド ビターブレンド

氷温[®]甘熟アイスコーヒー

無糖 加糖 微糖 (各1000ml)



SAWAI COFFEE

株式会社 澤井珈琲
鳥取県境港市竹内団地278-6

【TEL】0859-47-5381 【FAX】0859-47-5385 【ホームページ】<http://www.sawaicoffee.co.jp>