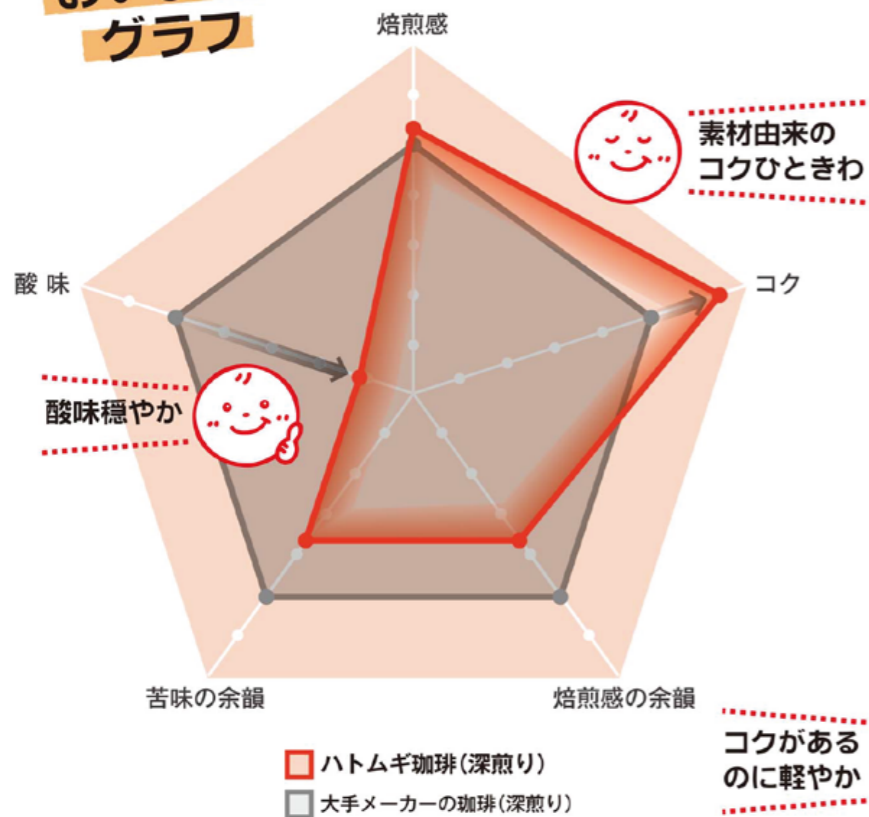


ハトムギの奥行きある風味がポイント

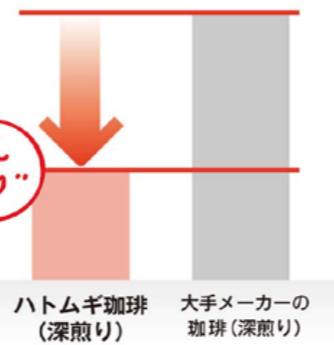
ハトムギ珈琲(深煎り)

味覚センサー等で  
おいしさ証明

おいしさの  
グラフ



味の重さ



- 1 深煎りだけと味わい穏やか。ハトムギの奥行きある風味が楽しめます。
- 2 後口が爽やか。すっきりしたいときにおすすめです。
- 3 出雲市斐川町で収穫されたハトムギを独自で焙煎しました。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



出雲市

飲料酒

私のおすすめマリアージュ



& カマンベールチーズ

程よい酸味と乳由来のコク感が、コーヒーの苦みとバランス良くまとまる組み合わせです。

まだまだあります! おすすめのマリアージュ!

& ハチミツ

砂糖よりもやさしい風味のあるハチミツは、強めの焙煎香と合わせても落ち着いた後味を感じさせてくれます。

& マロングラッセ

コーヒーの苦みが、砂糖の甘み栗の渋みと組み合わせると、ケーキのようなマリアージュに。

& おぼろ豆腐

やさしい豆腐の味わいに、コーヒーの香りがインパクトを与える組み合わせです。

栄養価の高い  
ハトムギ×深煎りの珈琲

出雲の国、斐川平野で収穫されたハトムギを  
独自で焙煎し、粗挽き状にした珈琲とブレンド  
させた一品です。珈琲の香りを楽しみたい方には  
こちらがお勧めです。ぜひ、ご堪能ください。



ハトムギ珈琲(深煎り)

深煎り  
ハトムギ  
珈琲



原材料 コーヒー豆(ブラジル、コロンビア他)  
ハトムギ(斐川町産)  
内容量 200g  
保存方法 常温

価格 630円(税抜)

AR スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」  
このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください

専用アプリ(無料)  
COCOAR2

アプリのダウンロードはこちら



生産者情報

有限会社 エル珈琲

〒699-0811 島根県出雲市湖陵町差海78-1  
TEL.0853-43-2107

