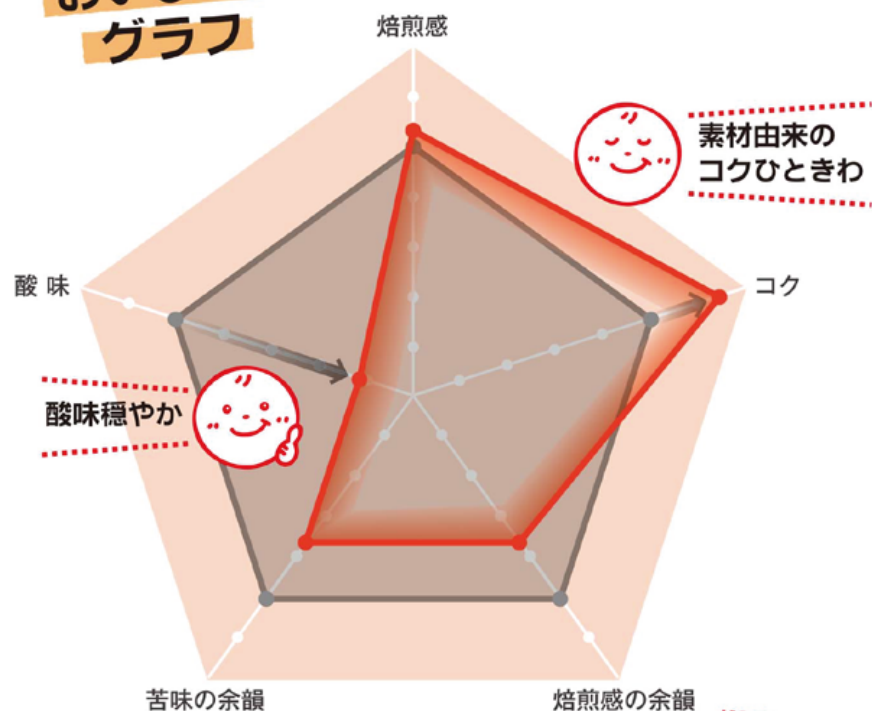


ハトムギの奥行きある風味がポイント

ハトムギ珈琲(深煎り)

味覚センサー等で
おいしさ証明

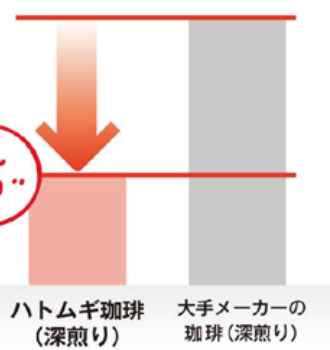
おいしさの
グラフ



■ ハトムギ珈琲(深煎り)
□ 大手メーカーの珈琲(深煎り)

コクがある
のに軽やか

味の重さ



ハトムギ珈琲(深煎り) 大手メーカーの珈琲(深煎り)



※写真はイメージです



まだまだ
あるよ!
おいしさの
ひみつ!

- 1 深煎りだけで味わい穏やか。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。



三原 敏郎 社長

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



エル珈琲

島根県