



「ワインのように作り手や土地が表現されたコーヒー」
それが cafevino (カフェヴィノ)。
新しいコーヒーの楽しみ方です。



コーヒーが育まれた場所に赴き、きちんと自信を持って伝えていける
そんなコーヒーだけを丁寧にボトリングしました。

ラベルにはコーヒー農園の名前を冠し、農園で感じたイメージを。

cafevino のための独自のロースティング (焙煎)

そして試行錯誤を重ねた抽出によりコーヒー豆それぞれの個性を引き出しました。

まずは一杯のグラスで個性を感じてみてください。

おすすめの飲み方

ワイングラスのような脚付きのグラスに冷たいまま注いで。
耐熱グラス、マグカップ等に入れ電子レンジで加熱。(加熱しすぎにご注意下さい。)

cafevino は砂糖や保存料の一切入っていないストレートのコーヒーです。
最新の注意を払って抽出、ボトリングをしているので賞味期限が比較的長いことも特徴のひとつです。



森 崇顕 (もり たかあき)

- SCAA 認定カッピングジャッジ (コーヒー味覚鑑定)
- JCQA コーヒーインストラクター検定 1級
- ジャパンバリスタチャンピオンシップ、ジャパンハンドドリップチャンピオンシップの
センサリージャッジ (味覚審査員) を務める
- ジャパンカップテイスターズチャンピオンシップ2010 日本2位
- ジャパンコーヒーロースティングチャレンジ2012 ファイナリスト
- ワールドコーヒーロースティングチャレンジ2013に日本代表のコーチ兼サポーターとして参加
選手と二人三脚で臨み世界チャンピオンに導いた
- Cup of Excellence Guatemala 2013 (コーヒー国際品評会) にオブザーバー審査員として参加