



Roasted
COFFEE
LABORATORY

"Now" in a cup of COFFEE

“MADE IN SHIBUYA”を掲げる、

神南の店舗併設ロースタリー

Roasted COFFEE LABORATORY。

私達は世界中から高品質な珈琲豆を厳選し、

日々焙煎士が味の確認をし現状に満足せず、

最高の1杯になるよう切磋琢磨しております。

品質向上の為、焙煎後のハンドピックを行っております。

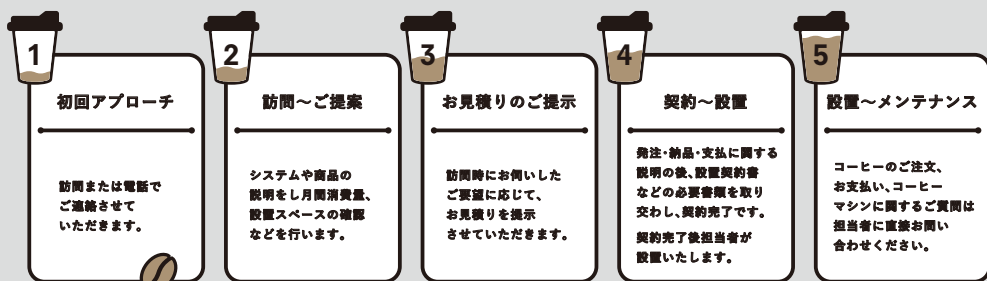
お客様からのご注文を受けてから焙煎をし

新鮮な豆をお客様のもとへお届けいたします。

Roasted COFFEE LABORATORY の コーヒーをオフィスで!

店舗でも使用している品質の高い豆を使用し、店舗内に併設された焙煎所で焙煎した豆を鮮度の良いうちにお客様のもとへ発送いたします。

－ オフィスコーヒー 設置までの流れ －



－ 取扱商品 －

BEENS		DRIP PACK																													
Park Street Blend <table border="1"> <tr><td>焙煎度</td><td>浅…中…深</td></tr> <tr><td>味わい</td><td>1 2 3 4 5</td></tr> <tr><td>苦味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>酸味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>甘味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>香り</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>ボディ</td><td>●●●●●</td></tr> </table> 		焙煎度	浅…中…深	味わい	1 2 3 4 5	苦味	●●●●●	酸味	●●●●●	甘味	●●●●●	香り	●●●●●	ボディ	●●●●●	Fire Street Blend <table border="1"> <tr><td>焙煎度</td><td>浅…中…深</td></tr> <tr><td>味わい</td><td>1 2 3 4 5</td></tr> <tr><td>苦味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>酸味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>甘味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>香り</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>ボディ</td><td>●●●●●</td></tr> </table> 		焙煎度	浅…中…深	味わい	1 2 3 4 5	苦味	●●●●●	酸味	●●●●●	甘味	●●●●●	香り	●●●●●	ボディ	●●●●●
焙煎度	浅…中…深																														
味わい	1 2 3 4 5																														
苦味	●●●●●																														
酸味	●●●●●																														
甘味	●●●●●																														
香り	●●●●●																														
ボディ	●●●●●																														
焙煎度	浅…中…深																														
味わい	1 2 3 4 5																														
苦味	●●●●●																														
酸味	●●●●●																														
甘味	●●●●●																														
香り	●●●●●																														
ボディ	●●●●●																														
Roasted Blend <table border="1"> <tr><td>焙煎度</td><td>浅…中…深</td></tr> <tr><td>味わい</td><td>1 2 3 4 5</td></tr> <tr><td>苦味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>酸味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>甘味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>香り</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>ボディ</td><td>●●●●●</td></tr> </table> 		焙煎度	浅…中…深	味わい	1 2 3 4 5	苦味	●●●●●	酸味	●●●●●	甘味	●●●●●	香り	●●●●●	ボディ	●●●●●	Ethiopia Gesha Village Chaka Natural <table border="1"> <tr><td>焙煎度</td><td>浅…中…深</td></tr> <tr><td>味わい</td><td>1 2 3 4 5</td></tr> <tr><td>苦味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>酸味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>甘味</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>香り</td><td>●●●●●</td></tr> <tr><td>ボディ</td><td>●●●●●</td></tr> </table> 		焙煎度	浅…中…深	味わい	1 2 3 4 5	苦味	●●●●●	酸味	●●●●●	甘味	●●●●●	香り	●●●●●	ボディ	●●●●●
焙煎度	浅…中…深																														
味わい	1 2 3 4 5																														
苦味	●●●●●																														
酸味	●●●●●																														
甘味	●●●●●																														
香り	●●●●●																														
ボディ	●●●●●																														
焙煎度	浅…中…深																														
味わい	1 2 3 4 5																														
苦味	●●●●●																														
酸味	●●●●●																														
甘味	●●●●●																														
香り	●●●●●																														
ボディ	●●●●●																														
																															

珈琲豆の卸販売も行っておりますので、興味のある方はお問い合わせください。
 〈 東京都渋谷区神南 1-6-3 神南フラッグ 1F TEL 03-5428-3658 〉