

有機栽培
ダブルロースト

おうちで 最上級の1杯を

代表の沖野氏は、栽培から加工、流通まで広範囲に経験豊富な、珈琲業界の第一人者です。豆はすべて最上級品質かつ有機栽培。収穫後農薬や、くん蒸処理の心配はなく、焙煎工場も有機JAS認定を受けているので安全・あんしん。独自のWロースト(二度焙煎)とアフターブレンドで、おいしさも追求しています。

ロイヤル



どっしりしたボディと旨み

「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れても負けない深みを楽しめます。



〈オキノ〉
有機栽培レギュラーコーヒー
〈ロイヤルブレンド〉

- 1 豆 200g **1,080円**(税込1,166円)
- 2 粉 200g **1,080円**(税込1,166円)



■有機栽培コーヒー豆[エクアドル50%、グアテマラ25%、ペルー25%] ■賞味期限：製造より6ヶ月

アメリカン



ライトでやさしい味わい

ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。製造量NO.1商品です。



〈オキノ〉
有機栽培レギュラーコーヒー
〈アメリカンブレンド〉

- 3 豆 200g **960円**(税込1,038円)
- 4 粉 200g **960円**(税込1,038円)



■有機栽培コーヒー豆[ペルー(中煎り)70%、ペルー(深煎り)30%] ■賞味期限：製造より6ヶ月

スペシャル



シーンを問わない好バランス

飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。



〈オキノ〉
有機栽培レギュラーコーヒー
〈スペシャルブレンド〉

- 5 豆 200g **960円**(税込1,038円)
- 6 粉 200g **960円**(税込1,038円)



■有機栽培コーヒー豆[ペルー60%、エクアドル30%、グアテマラ10%] ■賞味期限：製造より6ヶ月

※お試用100gサイズとお徳用500gサイズもあります。

あんしん素材でつくった ペーパーフィルター

ペーパーは安心の無漂白で、古紙混入のないバージンパルプ100%強度が出る針葉樹のパルプを用いています。接合部分には接着剤等を一切使用していません。

※コーノ及び円錐型ドリッパーには、適応していません。

1~2杯用



7 オキノコーヒーフィルター101
無漂白(1~2杯用)

40枚入 **150円**(税込162円)

■材質：紙(無漂白) ■サイズ：ヨコ000cm×タテ000cm

3~4杯用



8 オキノコーヒーフィルター102
無漂白(3~4杯用)

40枚入 **160円**(税込172円)

■材質：紙(無漂白) ■サイズ：ヨコ000cm×タテ000cm

5~7杯用



9 オキノコーヒーフィルター103
無漂白(5~7杯用)

40枚入 **230円**(税込248円)

■材質：紙(無漂白) ■サイズ：ヨコ000cm×タテ000cm

意外と
知らない？

フィルターは“立体的に折る”のがポイント

「横」と「底」を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。



1 底を手前に折る

2 裏返して横を手前に折る



3 底の両端をつまむ

4 底の形を立体的にして完成

