

Which one do you like?

世界各国の個性豊かなスペシャルティコーヒーが集まりました。
 コーヒーを味わった後は、味わいを記録をして自分だけのコーヒーノート。
 あなたのコーヒーの世界が広がりますように。



豆の個性が際立つ上質な味わい 世界中から吟味した“最高峰”

スペシャルティコーヒーとは、厳しい基準をクリアし、コーヒーの豆からカップに至るまでのすべての段階において、一貫した体制・工程・品質管理が徹底されているコーヒーのこと。(MORIHICO.)は、世界各国の産地へ足を運び、生産者の顔が見える農園で栽培管理された、高品質な生豆のみを選別。生産者の想いや努力を汲み、個々の特性を最も活かした焙煎によって風味を引き出します。世界中から選りすぐった最高峰のコーヒーをご堪能ください。

Central America Caribbean

中米 カリブ海 エリア

コーヒーの特徴

すっきりとした飲みやすさとまろやかでフルーティーな甘味、味の広がりと心地良い余韻。

South America

南米 エリア

コーヒーの特徴

酸味と苦味の調和した、飲みやすく、爽やかで鮮やかな風味。柔らかなボディと透明感のある後味。

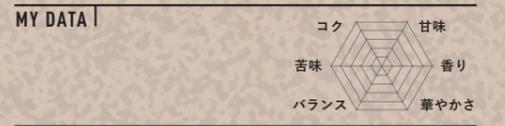
A
ドミニカ
 プリンセサ ワイニー 
 中浅煎り プロセス:ワイニー(ナチュラル) *Dominica*

上質なフルーツワインのようなアロマとフレーバー
 カリブ海に浮かぶ小さな島のアルフレド・ディアス農園。栽培方法の改良に取り組み、ドミニカの品評会で受賞経験も。上質なフルーツワインを彷彿させる芳醇なアロマとフレーバー、丸く柔らかな口当たりが特長です。



B
ホンジュラス
 レンビエラパカスハニー 
 中煎り プロセス:ハニー *Honduras*

爽やかな甘酸味とコク
 厳しい自然環境の中で改良を重ね、カップオリティの向上を目指すエル・トリル農園。オレンジのように爽やかな酸味と甘味が特長。ダークフルーツや蜂蜜を感じさせるコクと、なめらかな口当たりが楽しめます。



C
コスタリカ
 エルサルナンシー 
 中深煎り プロセス:イエローハニー *Costa Rica*

深みのある甘味 心地良い余韻
 コスタリカでも先駆的で珍しい手法の生産に取り組むベティサ農園。高地帯の厳しい気候でたく引き締まったコーヒー豆からは甘味と口当たりの良さが感じられ、心地良い深みのある甘みの余韻が特長です。



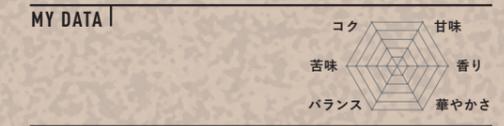
D
ニカラグア
 カサブランカ 
 中浅煎り プロセス:パルブドナチュラル *Nicaragua*

トロピカルフルーツのような香りと奥ゆきのある甘さ
 自然に囲まれ素晴らしい環境でコーヒーを生産するカサブランカ農園。旨味が凝縮されたトロピカルフルーツのような香りと酸味を伴った奥ゆきのある甘さ。豊かな香りだけを残してさっと消える爽やかな後味が特長です。



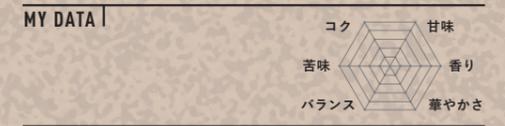
A
ケニア
 カンゴチョ 
 中深煎り プロセス:ウォッシュド *Kenya*

なめらかな口当たり、ほのかに感じる果実味
 肥沃な水はけのよい土壌でSDGsに取り組みながらコーヒー豆を生産するギカンダ生産組合。2005、6年には品質が評価され表彰を受けています。ほのかに感じるマンダリン、ピーチのように爽やかな果実味が特長です。



B
ブルンジ
 ブジラ 
 中煎り プロセス:ナチュラル *Burundi*

華やかな香りと果実味の甘さ
 個性豊かなコーヒーを栽培するブルンジ北部のブジラグビンドゥワ生産者協同組合。伝統的なアフリカンベットのスロドライで引き出した、アフリコットやマスカットのような華やかで芳醇なフレーバーが特長です。



C
エチオピア
 グジ ゲレザ 
 浅煎り プロセス:ナチュラル *Ethiopia*

ジャスミンのような華やかで安らぐ香り
 エチオピアのグジ地区で安定した品質のコーヒーを生産する新進鋭のゲレナ農園。華やかで安らぐ香り、ジャスミンやストロベリーのような豊かな風味と酸味、カモミールのようなやさしい甘みが特長です。



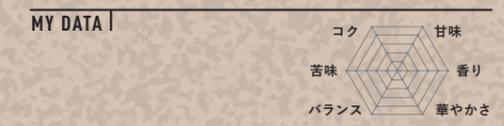
D
エチオピア
 ストロベリーモカ 
 中浅煎り プロセス:ナチュラル *Ethiopia*

爽やかで甘酸っぱい 香り高く華やかなフレーバー
 世界中のコーヒー愛好家から絶大な人気のモカを栽培する、エチオピア・イルガチフェエ。軽い口当たりと柔らかなコクの甘酸味。口に含んだ瞬間から広がる、ストロベリーのような甘く華やかな香味が特長です。



A
中国
 雲南 マイクロロット 
 中煎り プロセス:ダブルファーマンテーション *China*

果実酒のような芳醇な香りと甘い後味
 美しいプーアル茶の畑が広がる中国雲南省の天空農園。メコン川の源流が流れ出し、色とりどりの花が咲く景色は、まさに桃源郷。心地よく広がるベリー系の酸味と、梅酒のようなフルーティーで濃厚な香りが特長です。



B
ミャンマー
 ジーニアス マイクロロット 
 中深煎り プロセス:ウォッシュド+嫌気性発酵 *Myanmar*

口当たりの良い甘さとなめらかな質感
 南国果実の木々が生い茂る、土壌の豊かなシャン州ユアンガン地域。日陰でゆっくり熟したコーヒーの果実を手摘みで丁寧に収穫しています。毎日飲みたくなるような、甘くなめらかな口当たりが特長です。



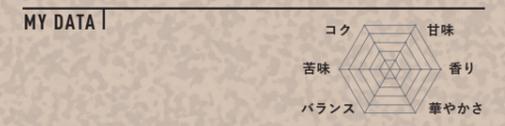
C
インドネシア
 ワハナ マンデリン 
 中浅煎り プロセス:ウォッシュド *Indonesia*

すっきりとしたフレーバーとなめらかな口当たり
 プレミアムマンデリンを専門で生産するワハナ農園。ロングベリーの特殊な風味を純粋に引き出した、レモンティーのようなフレーバー。ミルクを思わせる滑らかでしっかりした口当たりが特長です。



D
ベトナム
 モルトウイスキー パレルエイジド 
 中深煎り プロセス:スマトラ式 *Vietnam*

ウイスキーのような風味とエキゾチックなフレーバー
 蒸留酒貯蔵に使用した空のオーク樽で生豆を一定期間エイジング。パッションフルーツなど南国の果物のような甘酸っぱさとモルトウイスキーのような強い風味、スパイスやハーブのような個性的なフレーバーが特長です。



Africa アフリカ エリア

コーヒーの特徴

フルーティーやフローラルなど華やかな風味で、酸味とボディのバランスが良くマイルドな味わい。

Asia & Oceania

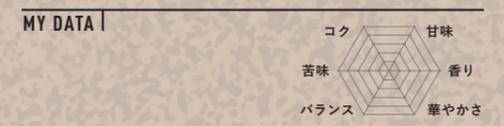
アジア オセアニア エリア

コーヒーの特徴

控えめな酸味と深いボディ、エキゾチックで複雑な香り。どっしりとした重厚感あふれる味わい。

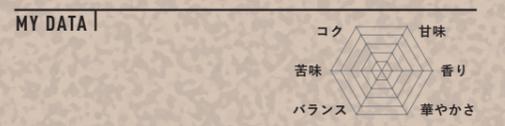
A
コロンビア
 ピンクブルボン 
 中煎り プロセス:ウォッシュド *Colombia*

オレンジのような果実味、トロピカルな甘さとコク
 細やかな手入れで高品質なコーヒーを生産するエルノガル農園。ここでしか味わうことのできない、素晴らしいフレーバー。オレンジのような南国の果実のようにフレッシュな味わいと柔らかな口当たりが特長です。



B
ペルー
 トウンキ 
 中深煎り プロセス:フリーウォッシュド *Peru*

ビターキャラメルのようなしっかりした苦味
 近年ポテンシャルの高さで注目される、アマゾン川の源流域に位置する小さなコーヒー生産エリア。甘苦い香りのビターキャラメルのようにしっかりした苦味、ほのかに感じる果実ように爽やかな甘酸味が特長です。



C
ブラジル
 フルッタ メルカド 
 中浅煎り プロセス:ナチュラル *Brazil*

フルーティーで爽やかな甘みとなめらかな口当たり
 フルーティーなフレーバーのコーヒーを生産するドナ・ネネン農園。完熟パイヤやアフリコット、甘味の強い桃やマンゴーのような風味で温度変化によって様々なフルーツ感が楽しめるのが特長です。



D
コロンビア
 エル ベベロ 
 中煎り プロセス:フリーウォッシュド *Colombia*

明るく爽やかな風味と、やさしい甘さ
 いきいきとした柑橘系の酸味のコーヒーが多く生産されるコロンビア南部の高地に位置するエルベベロ農園。アップルやピーチのような明るく爽やかな風味とやさしい甘さが口の中で長く続き、バランスの良さが特長です。

