

# SUZUKI COFFEE

SUZUKI COFFEE Co., Ltd.  
COFFEE GIFT BOOK VOL.4

株式会社 鈴木コーヒー

新潟県新潟市中央区竜が島 1 丁目 4 番 4 号  
Tel.025-249-7400 Fax.025-249-7080  
新潟県長岡市三和 3 丁目 8 番 21 号  
Tel.0258-33-2551 Fax.0258-35-2988

SUZUKI COFFEE Co., Ltd.  
1-4-4 Ryugashima, chuo-ku, Niigata-City, Niigata  
+81 25 249 7400  
3-8-21 Sanwa, Nagaoka-City, Niigata  
+81 258 33 2551

<https://suzukicoffee.co.jp>



CRAZY BRANDING & GOOD LIFE

# SUZUKI COFFEE

COFFEE GIFT BOOK

厳選した良質な豆と、  
職人が長年かけて培った製法。  
本当に美味しいコーヒーを、  
すべての人に。

PEOPLE WHO LOVE THE COFFEE  
ARE ALWAYS  
THE BEST PEOPLE

## 株式会社鈴木コーヒー ギフトブック

SUZUKI COFFEE Co.,Ltd.  
COFFEE GIFT BOOK VOL.4

04	新潟開港 150 周年記念コーヒー	NIIGATA KAIKO 150th COFFEE
06	レギュラーコーヒー	REGULAR COFFEE
07	- オリジナル	- ORIGINAL
09	- シングルオリジン	- SINGLE ORIGIN
10	越後雪室屋	ECHIGO YUKIMURO-YA
11	- 雪室珈琲	- YUKIMURO
14	- 雪室珈琲プレミアムアイス	- YUKIMURO PREMIUM ICE
16	ドリップバッグ (一杯立てコーヒー)	DRIP BAG
17	- トリップドリップ	- TRIP DRIP
19	- ドリップバッグ・プティ	- DRIP BAG PETIT
20	- オリジナル・ドリップバッグ	- ORIGINAL DRIP BAG
22	ダーウィنزロンドンティー	Darwin's London
23	- 紅茶	- TEA
25	- アイスコーヒー&アイスティー	- ICED COFFEE & ICED TEA
26	ロースタリー	ROASTERY



### New Release!

鈴木コーヒーのオリジナルギフト包装紙が出来ました。  
表紙のデザインでお包みます。



THE NIIGATA OPENING OF A PORT  
150TH ANNIVERSARY COMMEMORATIVE COFFEE

# MINATOMACHI BLEND

[ 新潟開港 150 周年記念コーヒー ]



## MINATOMACHI BLEND

THE NIIGATA OPENING OF A PORT  
150TH ANNIVERSARY COMMEMORATIVE COFFEE

江戸時代から「港」を軸に成長を遂げてきた新潟。

コーヒーの生産国として発展を遂げた2か国のコーヒーを絶妙にブレンド・焙煎しました。

歴史に思いを馳せながら香り高い新潟開港150周年記念コーヒーをお楽しみください。



MPA-150 (#40572)

MINATOMACHI DRIP BAG SET 9 PIECES

¥1,500 (税抜)

MINATOMACHI BLEND -LIGHT TASTE- DB 10g×3袋  
MINATOMACHI BLEND -BITTER TASTE- DB 10g×3袋  
MINATOMACHI BLEND -MILD TASTE- DB 10g×3袋



MINATOMACHI BLEND  
- LIGHT TASTE -

オレンジを連想させる甘酸っぱさ。尖った酸味はなく、まるやかでスッキリした味わい。

苦み ● コク ●● 酸味 ●●● 甘味 ●●●●●



MPA-300 (#40573)

MINATOMACHI Regular Coffee

¥3,000 (税抜) ※粉か豆をお選びいただけます。

MINATOMACHI BLEND -LIGHT TASTE- 200g×1袋  
MINATOMACHI BLEND -BITTER TASTE- 200g×1袋  
MINATOMACHI BLEND -MILD TASTE- 200g×1袋



MINATOMACHI BLEND  
- BITTER TASTE -

力強く深みのある味わい、チョコレートやナッツを思わせます。甘いお菓子との相性は抜群です。

苦み ●●●● コク ●●●● 酸味 ● 甘味 ●●●●●



MPA-50 (#40571)

MINATOMACHI DRIP BAG SET 3 PIECES

¥500 (税抜)

MINATOMACHI BLEND -LIGHT TASTE- DB 10g×1袋  
MINATOMACHI BLEND -BITTER TASTE- DB 10g×1袋  
MINATOMACHI BLEND -MILD TASTE- DB 10g×1袋



MINATOMACHI BLEND  
- MILD TASTE -

果実感を残しながらもバランスの取れたマイルドな仕上がり。ブラジルのコク深さが、全体をまとめ長く続く心地よい余韻。

苦み ●● コク ●●●●● 酸味 ●● 甘味 ●●●●●

SUZUKI COFFEE Co.,Ltd.  
ORIGINAL & SINGLE ORIGIN

# Regular Coffee

【レギュラーコーヒー】



ちょっとひと息つきたいときに、おやつのお供に、大切な人とおしゃべりの時間に…。  
慌ただしい毎日の中、美味しいコーヒーがあるだけでゆったりと心落ち着かせることができます。  
鈴木コーヒーのレギュラーコーヒーは厳選された珈琲のみを使用し、ギフト限定モデルにて皆様にご提供いたします。  
プロ御用達のコーヒーをご家庭でお楽しみください。

## ORIGINAL

REGULAR COFFEE  
ORIGINAL LIMITED GIFT SET

BLEND  
RENEWAL

鈴木コーヒーが自信を持っておすすめする  
オリジナルブレンドのギフトシリーズ



RCO-30 (#40701)

Regular Coffee (Original Limited)

¥3,000 (税抜)

PARADISO 200g×1 袋  
ISLAND 200g×1 袋  
VACANZA 200g×1 袋  
※粉か豆をお選びいただけます。



RCO-40 (#40702)

Regular Coffee (Original Limited)

¥4,000 (税抜)

PARADISO 200g×1 袋  
ISLAND 200g×1 袋  
VACANZA 200g×1 袋  
LIBRARY 200g×1 袋  
※粉か豆をお選びいただけます。



### PARADISO (楽園)

エチオピア・イリガチェフ×トラジャ  
エチオピアとトラジャを贅沢に使用しました。  
目を閉じて飲むと、まるでジャスミンの花があたり一面に  
咲いているような花の香り豊かなブレンドです。

苦み ●● ●●●●●● 酸味 ●●●●●● 甘味 ●●●●●●



### ISLAND (島国)

ブラジル・ショコラ×タンザニア・フルカAA  
苦みとココの調和のとれたブラジルをメインに、  
タンザニアを配合したバランスのとれた味わいです。

苦み ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●● 甘味 ●●●●●●



### VACANZA (夏休み)

ケニア・AAウォッシュド ×ブラジルNO2  
ケニア特有の明るい酸味と完熟した果実の香気は  
夏の明るい日差しを連想させる豊かな味わいです。

苦み ●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●● 甘味 ●●●●●●●●



### LIBRARY (図書館)

ルワンダ・レメラナチュラル×ブラジル・IP農園  
カシヤベリーを連想させる深い甘さがあり、  
ナッツのような芳ばしさも感じられます。

苦み ●●●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●●● 甘味 ●●●●●●●●●●

# Regular Coffee

[レギュラーコーヒー]



## SINGLE ORIGIN

REGULAR COFFEE  
SINGLE ORIGIN GIFT SET

人気の豆、希少価値のあるハイグレードな豆などを、  
ストレートでゆっくり味わっていただくためのギフトセットです。



RCS-40 (#40703)

SINGLE ORIGIN "SELECT"

¥4,000 (税別)

エチオピアイリガチエフ 200g×1袋  
トラジャ 200g×1袋  
ブラジルハニー 200g×1袋  
※粉か豆をお選びいただけます。



RCS-50 (#40704)

SINGLE ORIGIN "LUXURY"

¥5,000 (税別)

ケニアAAウォッシュド 200g×1袋  
エチオピアイリガチエフG-1ナチュラル 200g×1袋  
グアテマラエルインフェルト 200g×1袋  
ウノ農園プルボン  
※粉か豆をお選びいただけます。  
※画像丸シールが変更となります。



### DETAIL



エチオピアイリガチエフ 苦み●● コク●●●●● 酸味●●● 甘味●●●●●

コーヒー発祥の地とも言われるエチオピア。イリガチエフ地区で栽培されたコーヒー豆はエチオピアの中でも最高品質とされています。水洗式で精製されたエチオピアイリガチエフは、柔らかいフルーティーさが引き出され、程よい酸味と芳醇な甘みを兼ね備えています。



トラジャ・ママサ 苦み●●● コク●●●●● 酸味●●● 甘味●●●

1600年頃、初めてインドネシアにコーヒーノキが植えられ、第二次世界大戦後しばらく「幻のコーヒー」とさえ言われてきました。赤く熟した実を一粒一粒摘み取り精製してトラジャ・ママサは作られます。漂う独特の香り、深いコクと口当たりの柔らかさ、後に残る余韻、その味は世界中から賞賛されています。



ブラジルハニー 苦み●● コク●●● 酸味●●● 甘味●●●●●

コーヒー豆本来の甘味成分といわれているミュシレージが残存したフォックスビーンズのみで精製された「ブラジルハニー」。ブラジル特有のナッツのような香ばしい香りを有しており、また柔らかな甘みをお楽しみいただけます。

### DETAIL



ケニア AA ウォッシュド 苦み●●● コク●●●● 酸味●●●●● 甘味●●●●●

フルーティーで爽やかな風味が最大の特徴。柑橘系のキレがある酸味・バランスの良さ・上質な香りとコクが他の産地のコーヒー豆には無い、素晴らしい魅力です。一度味わったら忘れられない香りを持つケニア産のコーヒーを是非お楽しみください。



エチオピアイリガチエフ G-1 ナチュラル 苦み●●●●● コク●●●●● 酸味●●●●● 甘味●●●●●●●●●

エチオピアのイリガチエフ地区で非水洗式で精製されたコーヒー。まるで果実をそのままかじったような、甘みとフルーティーな酸が特徴です。コーヒーの概念が覆る味です。



グアテマラエルインフェルト ウノ農園プルボン 苦み●●●●● コク●●●●● 酸味●●●●● 甘味●●●●●●●●●

収穫の際に完熟赤実のみが手摘みされ、伝統的な水洗処理工程を守って精製処理されます。山から流れてくる綺麗な豊富な湧き水が水洗処理では非常に重要なポイントです。こうして十分に甘味を持ったパーチメントがパティオ（天日乾燥場）で丁寧に乾燥されます。香り豊かで感動的な一杯をどうぞそんゆくまでお楽しみください。



Yukimuro-coffee

# 雪室珈琲



### 雪室珈琲

ブラジルサントスをベースにやや深く焙煎したブレンドは、くせも少なく飲みやすさが人気です。雪室で低温熟成させることで雑味、苦味の角がとれ、より一段とマイルドな味わいをお楽しみ頂けます。

【豆産地：ブラジル・コロンビア・ホンジュラス】  
レギュラーコーヒー (150g 粉)  
ドリップバッグ (10g×5P)

苦み ●●●● コク ●●●● 酸味 ● 甘味 ●●



### 雪室珈琲ショコラ

ブラジル・ショコラ農園の珈琲豆を使用。甘みのあるコクと香りを雪室で一層引き出しました。飲んだ後に残る余韻もお楽しみください。

【豆産地：ブラジル】  
レギュラーコーヒー (150g 粉)  
ドリップバッグ (10g×5P)

苦み ●●●● コク ●●●● 酸味 ● 甘味 ●●●



### 雪室珈琲クラシック

マンデリンをベースにした通常でも香り高いブレンドを、雪室にて熟成させることにより、より上品な香りと味わいに仕上げました。酸味とコクのバランスが絶妙な一品です。

【豆産地：ブラジル・コロンビア・インドネシア】  
レギュラーコーヒー (150g 粉) のみ

苦み ● コク ●●● 酸味 ●●●●● 甘味 ●●●●



### 雪室珈琲ビター

フレンチローストでビターな味わいが特徴のブレンド。雪室で寝かせることで、角のとれた口当たり仕上げました。

【豆産地：ブラジル・コロンビア他】  
ドリップバッグ (10g×5P)

苦み ●●●●● コク ●●●●● 酸味 ● 甘味 ●●



### 雪室珈琲マイルド

コクと甘みのあるブレンドを、雪室で低温熟成させました。甘みが増し、さらにまるやかな味わい。

【豆産地：ブラジル・コロンビア他】  
ドリップバッグ (10g×5P)

苦み ●●● コク ●●● 酸味 ●● 甘味 ●●●

豪雪地帯に昔から伝わる「雪室」。それは、天然の雪を貯めた地球に優しい冷蔵庫。室内の温度はほぼ零度かつ湿度 100% という超低温&高湿度が、コーヒー豆本来のおいしさをさらに引き出します。新潟の新しい名産品「雪室珈琲」をぜひご自宅でお楽しみください。



厳選されたコーヒー豆を天然雪を活用した食品保蔵庫「雪室」でゆっくり寝かせ、  
雑味と苦味の角がとれたまろやかな味わいに仕上げました。



EYR-30 (#40048)  
雪室珈琲 SET REGULAR  
¥3,000 (税抜)  
雪室珈琲×150g(粉)  
雪室ショコラ×150g(粉)  
雪室クラシック×150g(粉)



EYD-38 (#40047)  
雪室珈琲 DRIP SET 30 PIECES  
¥3,800 (税抜)  
雪室珈琲ドリップバッグ 10g×5P×3 袋  
雪室ショコラドリップバッグ 10g×5P×3 袋



EYD-26 (#40046)  
雪室珈琲 DRIP SET 20 PIECES  
¥2,600 (税抜)  
雪室珈琲ドリップバッグ 10g×5P×2 袋  
雪室ショコラドリップバッグ 10g×5P×2 袋



EYAD-26 (#40075)  
雪室珈琲 ASSORT 20 PIECES  
¥2,600 (税抜)  
雪室珈琲ドリップバッグ 10g×5P  
雪室ショコラドリップバッグ 10g×5P  
雪室珈琲ビタードリップバッグ 10g×5P  
雪室珈琲マイルドドリップバッグ 10g×5P





雪室で熟成することでよりまろやかに became 珈琲豆を贅沢に使い、  
 こだわりのエスプレッソ抽出で美味しさをギュッと閉じ込めました。  
 極めて濃厚でコク深いタイプのア이스コーヒーです。



EYL-24 (#40055)  
**雪室珈琲**  
**PREMIUM ICE LIQUID 3**  
 ¥2,400 (税抜)

雪室プレミアムアイスコーヒー 1,000ml×3本



EYL-32 (#40056)  
**雪室珈琲**  
**PREMIUM ICE LIQUID 4**  
 ¥3,200 (税抜)

雪室プレミアムアイスコーヒー 1,000ml×4本



EYLD-30 (#40057)  
**雪室珈琲**  
**PREMIUM ICE&DRIP**  
 ¥3,000 (税抜)

雪室プレミアムアイスコーヒー 1,000ml×2本  
 雪室珈琲ドリッパッグ 10g×5P  
 雪室ショコラドリッパッグ 10g×5P



## YUKIMURO

GIFT SET & ICE LIQUID

ABOUT YUKIMURO

### 古からの知恵、雪室。

雪室とは、その名の通り雪の部屋。雪国では冬に積もった雪を雪室に貯め、一年中とけない天然の冷蔵庫として活用してきました。新潟の豪雪地域では現在でも多くの雪室があり、食品の貯蔵だけでなく建物の冷熱システムとしても活用され、クリーンエネルギーとして世界から注目されています。

### まろやかに磨かれた「雪室珈琲」

雪室内は、電気冷蔵庫のような温度のゆらぎがなく、低温・高湿度（ほぼ室温 0℃・湿度 100%）を、一年中安定して保つことができます。その環境はコーヒー豆を乾燥から守り、劣化・酸化のスピードを抑えます。雪室貯蔵では特に、不快臭の元となるアルデヒド類が減少し、コーヒーにとってよい香り成分の割合が増すため、まろやかな美味しさを感じることができます。





# TRIP DRIP

PREMIUM BLEND  
ONE DRIP BAG

[ ドリップバッグ ]



## TRIP DRIP

PREMIUM BLEND ONE DRIP BAG  
TRIP DRIP SERIES

一杯だでのドリップバッグは、簡単にカップに装着しお湯を注ぐことで、いつでもどこでも、挽きたての香りとおいしさを手軽にお楽しみいただける商品です。コーヒーで世界を旅しよう。鈴木コーヒーの大人気シリーズです。

12P



TDB-20 (#40155)

TRIP DRIP “BALI” 12 PIECES

¥2,000 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (バリ) 10g×12P

バリ島の水がめバトゥール湖を中心とした高原で栽培された珈琲豆を贅沢に使いました。立ち昇る深い香り、口に広がるホロ苦さは、神の島バリからの贈り物です。  
【豆産地：インドネシア (バリ)・インド・エチオピア】



TDH-20 (#40156)

TRIP DRIP “北歐” 12 PIECES

¥2,000 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (北歐) 10g×12P

すっきりとしたキレの良さのなかにワインのようにフルーティな味わいと香りが広がる飲み口。北歐で人気のテイストを表現しました。  
【豆産地：コロンビア・エチオピア】



TDI-20 (#40157)

TRIP DRIP “ITALY” 12 PIECES

¥2,000 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (イタリア) 10g×12P

エスプレッソ発祥の地・イタリアで良く飲まれる、「深煎り」タイプのブレンドです。コク高い味わいをお楽しみください。  
【豆産地：ブラジル・コロンビア・インドネシア】

16P



TDB-28 (#40163)

TRIP DRIP “BALI” 16 PIECES

¥2,800 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (バリ) 10g×16P



TDH-28 (#40164)

TRIP DRIP “北歐” 16 PIECES

¥2,800 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (北歐) 10g×16P



TDI-28 (#40165)

TRIP DRIP “ITALY” 16 PIECES

¥2,800 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (イタリア) 10g×16P

## TRIP DRIP

PREMIUM BLEND ONE DRIP BAG  
TRIP DRIP SERIES

24P



TDB-38 (#40166)

TRIP DRIP "BALI" 24 PIECES

¥3,800 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (バリ) 10g×24P



TDH-38 (#40167)

TRIP DRIP "北歐" 24 PIECES

¥3,800 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (北歐) 10g×24P



TDI-38 (#40168)

TRIP DRIP "ITALY" 24 PIECES

¥3,800 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (イタリア) 10g×24P

32P



TDB-50 (#40169)

TRIP DRIP "BALI" 32 PIECES

¥5,000 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (バリ) 10g×32P



TDH-50 (#40170)

TRIP DRIP "北歐" 32 PIECES

¥5,000 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (北歐) 10g×32P



TDI-50 (#40171)

TRIP DRIP "ITALY" 32 PIECES

¥5,000 (税抜)

オリジナルドリップバッグ (イタリア) 10g×32P

## DRIP BAG PETIT

PREMIUM BLEND ONE DRIP BAG  
DRIP BAG PETIT

ノベルティやちょっとしたプチギフトに最適！  
2個タイプ、3個タイプをご用意しております。



DBP-5 (#40161) / DBP-3 (#40162)

DRIP BAG PETIT (3P/2P)

¥500 / ¥350 (税抜)

お好きなシリーズを組み合わせ可能  
(BALI / 北歐 / ITALY / ORIGINAL LIMITED)  
※上記2アイテムは最低5セットからのご注文となります。

ドリップバッグで  
気軽に、手軽に、本物の味わいを。

Delicious coffee is indispensable to our life.  
Since there is only one cup of coffee on a table,  
we are able to spend an incredibly happy time.

### ドリップバッグの淹れ方

HOW TO ENJOY DRIP BAG



1.

カップを前もって温めます。ドリップバッグのパッケージのミシン目部分を矢印に沿って切り取ります。



2.

コーヒー粉がこぼれないように注意しながら、左右のフックを広げカップにかかけます。



3.

ゆっくりと熱湯 (150cc程度) を注ぎ、抽出後、30秒程度待ちます。



4.

火傷に注意してバッグを取り出して完成です。お好みで砂糖、ミルクをご使用ください。



## ORIGINAL ONE DRIP BAG

PREMIUM BLEND ONE DRIP BAG  
ORIGINAL ONE DRIP BAG

### 特徴 FEATURE

- ✓ 200個から作成可能
- ✓ 個人でも法人でも可
- ✓ オリジナルデザイン

本物の味わいをオリジナルのブレンドで、  
オリジナルのパッケージデザインで。

オリジナルのドリップバッグを  
小ロット 200個から気軽につくれます。  
しかも、オリジナルのパッケージで。  
こだわり派には、オリジナルのブレンドで。

ビジネスでも、個人でも、  
珈琲でつながる大切な人とのひとときを  
楽しんで演出しましょう。

世界にひとつだけの  
ドリップバッグを作りませんか？



オリジナルブレンドの作成は約1か月～1か月半程度かかります。あらかじめご了承ください。

### ご利用例 EXAMPLE

For Business



ノベルティグッズとして  
お客様に配布可能



独自の販売商品として  
PBを展開可能



結婚式やパーティの  
引出物にプラス



サークルや仲間うちでの  
記念グッズとして

For Gift



周年行事や祝い事に  
最適な記念品として



営業ツールの一環に  
味わう楽しさをプラス



お客様のオリジナルのギフトが  
小ロットで簡単に作れます



# Tea

【紅茶】

SUZUKI COFFEE Co.,Ltd.  
Darwin's London



## TEA

Darwin's London  
GIFT SET

すべての種は同じ起源を持つと唱えた自然科学者「Charles Robert Darwin」と、  
紅茶文化の発展の地である「イギリス」をリスペクトし、  
新ブランド「Darwin's London (ダーウィンス ロンドン)」は誕生しました。



DLT-38 (#20201)  
DL TRADITIONAL  
(トラディショナル)

¥3,800 (税抜)

トラディッション (アールグレイ) 40g  
ロバートブルース (アッサム) 40g  
イレブンス (ウバ) 40g  
キングスクロス (ダーズリン) 40g  
ダーヴィニズム (セイロン) 40g



### DETAIL

**トラディッション (アールグレイ) Tradition**

伝統的なフレーバーティー。ベルガモットの爽やかな香りが特徴的。

**ロバート・ブルース (アッサム) Robert Bruce**

インドでアッサムの茶樹を発見したのはイギリス人のロバートブルース。彼の名にちなんだ定番のアッサムティー。

**イレブンス (ウバ) Elevesens**

午前のティーブレイクに世界三大紅茶のひとつのウバティーを。華やかな香りで気分をリフレッシュ。ミルクティーにもおすすめ。

**キングスクロス (ダーズリン) King's Cross**

イギリスの主要ターミナルの名前を冠した「紅茶の玉様」。フルーティーな香りと紅茶の渋みのバランスがパーフェクト。

**ダーヴィニズム (セイロン) Darwinism**

当ブランドで一番おすすめしたい紅茶。時代の変化に挑戦する姿をその名前で表現した。中身はセイロンティー。



DLJ-42 (#20202)  
DL JOURNEY  
(ジャーニー)

¥4,200 (税抜)

ノッティングヒル (アプリコット) 40g  
トラファルガー (チャイ) 40g  
ホワイトチャペル (バニラ&クリーム) 40g  
サウスバンク (ライチ) 40g  
ビッグベン (コーヒーチェリーティー) 30g



### DETAIL

**ノッティングヒル (アプリコット) Notting Hill**

ロンドン西部の街をイメージしたフレーバーティー。やさしい甘みの余韻で優雅なひとときを演出。

**トラファルガー (チャイ) Trafalgar**

ジンジャー、シナモン、ペッパー、カルダモンの絶妙なバランスがミルクティーに最適。

**ホワイトチャペル (バニラ&クリーム) Whitechapel**

恵のある街並みに多様な人種が行き交う「ホワイトチャペル」をイメージ。誰もが大好きなアイスクリームの甘い香りが漂うフレーバーティー。ミルクティーにもおすすめ。

**サウスバンク (ライチ) South Bank**

ジュシーながらも飲みやすいフレーバーティー。かつては倉庫街だったテムズ川の南岸の地域はロンドン観光でははずせないエリア。当ブランドでも外せないテイストのひとつ。

**ビッグベン (コーヒーチェリーティー) Big Ben**

コーヒーチェリーを使ったお茶。コーヒーとは全く異なるローズヒップティーのような酸味。

SUZUKI COFFEE Co.,Ltd.  
Darwin's London & ICED COFFEE LIQUID

# Iced Coffee & Iced Tea

[アイスコーヒー & アイスティー]



## ICED COFFEE & ICED TEA

Darwin's London & Iced Coffee  
GIFT SET

「Darwin's London」のアイスティーと  
アイスコーヒーを一緒にしたギフトセットです。



SCDL-10 (#40331)  
ICED COFFEE & ICED TEA 2  
¥1,000 (税抜)  
オリジナルアイスコーヒー 1000ml×1本  
DLアイスティーオリジナル 1000ml×1本



SCDL-20 (#40333)  
ICED COFFEE & ICED TEA 4  
¥2,000 (税抜)  
オリジナルアイスコーヒー 1000ml×2本  
DLアイスティーオリジナル 1000ml×1本  
DLアイスティーアールグレイ 1000ml×1本



SCDL-15 (#40332)  
ICED COFFEE & ICED TEA 3  
¥1,500 (税抜)  
オリジナルアイスコーヒー 1000ml×1本  
DLアイスティーオリジナル 1000ml×1本  
DLアイスティーアールグレイ 1000ml×1本



SCDL-30 (#40334)  
ICED COFFEE & ICED TEA 6  
¥3,000 (税抜)  
オリジナルアイスコーヒー 1000ml×3本  
DLアイスティーオリジナル 1000ml×2本  
DLアイスティーアールグレイ 1000ml×1本



OPEN FACTORY

# Roastery

26



一つの道を極めし者=「職人」  
「焙煎士」もまた、これに該当。

感性を研ぎ、ノイズを消し去り、豆と向き合う。

農園一つひとつの歴史背景を知り、  
そこで働く人々の想いを携え、  
コーヒー豆一粒ひと粒の個性を見極め、  
最高の一杯を求める。

幾多の試行錯誤により、  
完成されたコーヒー豆はオーラを纏う。

喉を潤すコーヒーはごまんとあれど、  
「心を潤すコーヒー」は極わずか。

ご堪能あれ。

鈴木コーヒー 焙煎士 白井 渉

