



クオリティ歳記

クオリティ君が行く!!

vol.9

クオリティバイヤーの 熱き想いによって遂に誕生

20年
の想いを
形にしました

丹羽
羽ロサ
リーバ
イヤー



学生時代からおいしい珈琲を追いかけてきた
クオリティバイヤー。納得の味をお値打ちに
プロデュースすることがついに実現。

こだわりの製造工場メトロ(山梨)様に
早速突撃。数十回のティスティングの中で
特にこだわったのは2点。

『強い珈琲感』と『華やかな香り』。
雑味が少なく華やかな香りを
是非ご賞味ください。

珈琲づくりに適した環境

山梨県にあり、**南アルプスの自然水**、伏流水(南アルプス山岳地帯に降った雨が甲府盆地を流れる釜無川等)に流出し、伏流水となり深部の深層地下水が育まれます。この清らかな深層地下水をろ過し、コーヒーに適切な軟水に処理して抽出しています。



メトロ
株式会社
山梨工場
山梨県南アルプス市



完熟アラビカ豆 100%使用

豆は厳選された完熟アラビカ豆を100%使用。丁寧に水洗処理されたエチオピアとガテマラを配合し粉砕後24時間以内の焼豆を南アルプスの原水を使用し、圧力をかけずに自然落と下にて抽出。時間をかけて抽出することで、豆そのものの良さを引き出しています。



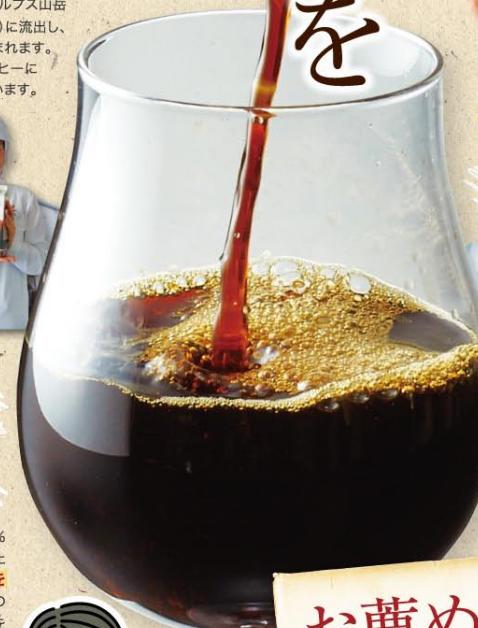
クオリティ君

国籍:たぶん日本かタイ人
好物:ワインとおひる小窓画のJazz
趣味:デリカス&古本を
サラダライク&クラシックボーカル
モデル:青山治太郎店長(40才子供1人)



豆と
製法に
こだわりました

求めて::: 眞の珈琲を



お薦めの飲み方

ワイングラスに注いで、香りを楽しみながら、口に含んでもう一度、鼻に抜ける香りを楽しんでください。この香りでコーヒーのひと時が贅沢でリラックスできるものであってほしいです。ブラックでもミルクをいれてもお好みに合わせて香りを楽しんでください。



美味しい本格
珈琲が仕上がるまで



完全ネルドリップ(布フィルター)で
行う抽出だからこそできる雑味がなく、
珈琲の旨みを最大限に引き出します。
抽出の過程で残った異物を、遠心分離で
液体から取り除くのではなく、再度フィルターで
じっくりろ過することで、旨みとコクを逃がさず
作り上げることができます。抽出、調合、殺菌、充填箱詰めまで人の
手を触れない専用ラインで行っていますので安心安全にお飲みいただけます。

水のこだわり



美味しい珈琲作りに欠かせないのは『水』。
南アルプスの自然水は軟らかくケセが
無いので『十分に素材の良さを引き出します』。さらにネルドリップ(自然落下)
することで珈琲豆の良いところを
最大限にいかした製造方法で
作られています。



フィール×メトロ
時香る珈琲