

国名	品名	推奨焙煎度	焙煎ワンポイント
アメリカ	ハワイコナ	シティ	2ハゼ直前
イエメン	アールマッカ	シティ	シティとフルシティの中間、2ハゼが始まって少し。
インド	モンsoonマラパール	ハイ	2ハゼ直前も甘かったですね。ハイ～シティで。
インド	クメールゴデ農園	ハイ	ハイ～シティ お好みで
インドネシア	WIB-1	ハイ	アイス用ならフレンチ。 ロブスタの香りが気になるなら深煎り又は焙煎前に水洗い
インドネシア	AP-1	フレンチ	主としてアイス用に。浅煎りだと死豆(色が付かない豆)が目立ちます。
インドネシア	マンデリン・シナール	フルシティ	2ハゼ始まりとピークの中間
インドネシア	コピ・ルアック	フルシティ	2ハゼすぐに香りのピークあり
インドネシア	グランレイナ	フルシティ	2ハゼ始まり
インドネシア	カフェインレスマンデリン	フルシティ	色が分かりにくいなら音を頼りに。2ハゼの始まりすぐ。
インドネシア	ブルーバタック	フルシティ	2ハゼ始まりより少し焼く
インドネシア	ママサ	フルシティ	2ハゼ始まり
インドネシア	ガヨマウンテンEX	シティ	2ハゼ前がベスト
インドネシア	メロン	ハイ	香りが強いのは浅煎りから中煎り
インドネシア	ローズ	ハイ	香りが強いのは浅煎りから中煎り
ウガンダ	エルゴンマウンテン	シティ	2ハゼ始まり、もしくは少し手前。
ウガンダ	アフリカンムーンドンキー	シティ	2ハゼ始まりより少し手前。
エクアドル	グレートマウンテン	ハイ	酸味が少ないので焼きすぎ注意
エチオピア	イルガチエフェG1Wコンガ	ハイ	心地よい甘味と酸味は深煎りにつれ弱くなります。煎りすぎ注意
エチオピア	イルガチエフェG1Wアリチャ	ハイ	心地よい甘味と酸味は深煎りにつれ弱くなります。煎りすぎ注意
エチオピア	イルガチエフェG1N	シティ	ハイローストも捨てがたい。お好みで。
エチオピア	イルガチエフェG1Nハルスケ	シティ	ハイローストも捨てがたい。お好みで。
エチオピア	イルガチエフェG1ホワイトH	ハイ	ハイのど真ん中
エチオピア	グジG1W	フルシティ	2ハゼの始まりまでお好みで。
エチオピア	グジG1N	シティ	ハイ～フルシティ お好みで
エチオピア	G4	シティ	浅煎りの方がフルーティーな香りは立ちます。
エチオピア	トラディショナルモカ	シティ	ハイの香りも捨てがたいが、飲みごたえはシティ
エチオピア	カフェインレスモカ	シティ	2ハゼ前で
エチオピア	グジ・ナチュラルG4	ハイ	香りは浅め。酸味が苦手なら深煎りに。
エルサルバドル	コリオナ農園バカマラ	ハイ	1ハゼと2ハゼの中間
エルサルバドル	サンタローザ	ハイ	1ハゼと2ハゼの中間
エルサルバドル	COEエル・ポルテスエロ	ミディアムハイ	シワが残る程度で
グアテマラ	グアテマラSHB	シティ	シティ以上で焙煎して下さい。
グアテマラ	パストーレスP	フルシティ	2ハゼピークよりやや早めに
グアテマラ	ブルーレイク	シティ	2ハゼ始まり、もしくは少し手前。
グアテマラ	アゾテア農園	フルシティ	2ハゼの始まりから少しだけ
グアテマラ	フルーツフィールド	シティ	深煎りになる程、特徴的な香りは弱まります。
グアテマラ	ケツァールアイス	フルシティ ～フレンチ	フルシティ～フレンチの間 深いと独特の香りがなくなる
グアテマラ	カフェインレスグアテマラ	シティ	2ハゼ始まり、もしくは少し手前。
グアテマラ	ブレナビスタ農園	シティ	2ハゼ手前
グアテマラ	フィラデルフィア農園	シティ	2ハゼ手前
グアテマラ	COEロス・アロヨス農園	ミディアム	1ハゼ終わるかなくらい
グアテマラ	アヤルサ	ハイ～シティ	特徴を出したければあえて浅め深めに振ってください。
ケニア	レッドマウンテン	フルシティ	2ハゼピーク、少し早いと酸が残る。
ケニア	マサイ	フルシティ	2ハゼピーク、少し早いと酸が残る。香りは2ハゼすぐ。
ケニア	キアニヤング	フルシティ	酸味が好きならシティで
コスタリカ	セントタラス	シティ	2ハゼ前がベスト
コスタリカ	COEドン・ホアキン農園	ハイ	1ハゼ終わりが甘い
コスタリカ	グラナディージャ農園	ハイ	1ハゼ終わりが甘い
コスタリカ	エル・セドロ農園	ハイ	焼きすぎるとゲイシャの香りが弱まります。
コスタリカ	モンテロウルデス農園	シティ	2ハゼ前がベスト
コスタリカ	ボルカンシートW	ハイ	シワが伸びたくらい
コスタリカ	ボルカンシートH	シティ	2ハゼ前がベスト
コスタリカ	ボルカンアスールH1	シティ	2ハゼ前がベスト
コスタリカ	ボルカンアスール・オバタ	ハイ	酸味が苦手ならシティで。
コスタリカ	Vアスール・ゲイシャAN	ミディアム	焙煎を進めるにつれ特徴が弱まります。

コスタリカ	Vアスール・ゲイシャRH	ミディアム	焙煎を進めるにつれ特徴が弱まります。
コスタリカ	Vアスール・ピーベリー	ハイ	ブレンドにする場合は推奨は無視してトータルで調整。
コロンビア	エクセルソ	シティ	アイス用ならフレンチ、ホットならシティ
コロンビア	スプレモ	シティ	アイス用ならフレンチ、ホットならシティ
コロンビア	ナリーニョ・コンサカ	シティ	2ハゼ前がベスト
コロンビア	カフェインレスコロンビア	シティ	酸がしっかりしているので、やや深煎りに
コロンビア	エメラルドマウンテン	シティ	2ハゼの始まり少し手前
コロンビア	ブリスアセクション	フルシティ	シティ～フルシティ 2ハゼ始まりすぐ
コロンビア	パッションフルーツ	ハイ	酸味が他のシリーズよりは少しある。お好みで。
コロンビア	ラス・マルガリータス農園	ハイ～シティ	香りを嗅ぎながらピークで急冷
コロンビア	アモール・シン・パラブラス	シティ	ハイで甘酸もいいですよ
コロンビア	エル・ディビソ農園	ハイ	バランスはシティ。ただ深いと特長が薄れます。
コロンビア	ストロベリー	ハイ	酸味が気になるのならシティ
コロンビア	ライチ	ハイ	酸は弱め。深煎りはやめた方がいいですね。
コロンビア	ピーチ	ハイ	酸味が気になるのならシティ
コロンビア	ブラックベリー	ハイ	同じ設定で焼くとやや浅煎りになります。注意。
コンゴ	ビルンガパーク	シティ	2ハゼの音がする手前
ジャマイカ	ブルーマウンテンNo.1	ミディアム～ハイ	シワが伸びず見た目は悪いのですが味はベスト。
タイ	イエロームーン	シティ	ハイ～シティ 深煎りやややさしさが消えます
タイ	ソフトコーヒー農園	ハイ	1ハゼ終わりが甘い
タンザニア	タンザニアAA	シティ	アイス用ならフレンチ、ホットならシティ
タンザニア	ンゴロンゴロAA++	フルシティ	2ハゼピークよりやや早めに
タンザニア	パラムセレクト7	シティ	シティ～フルシティ
タンザニア	パラムセレクト8	シティ	2ハゼ前がベスト
ドミニカ	バラオナAA	ハイ	色づき悪い。自動なら設定を上げて。
ニカラグア	リモンシージョ農園	ハイ	皺が伸び切ったあたり
パナマ	エスメラルダゲイシャW	ハイ	1ハゼが完全に終わったタイミング。10分前後で。
パナマ	エスメラルダゲイシャN	ハイ	1ハゼが完全に終わったタイミング。10分前後で。
パナマ	エスメラルダゲイシャSPN	ハイ	1ハゼが完全に終わったタイミング。10分前後で。
パナマ	グラン・デル・バル	ハイ	ティピカらしい優しさを求めるのならハイ。
パプアニューギニア	シグリ農園	フルシティ	2ハゼから少し
パプアニューギニア	スイートハイランド	シティ	2ハゼの音がする前
東ティモール	トゥヌファヒ村	シティ	2ハゼの音がする前
ブラジル	サントスNo.2	ハイ	用途によって焼き分けるのも良いでしょう。
ブラジル	ショコラン	シティ	2ハゼまで焼くと苦味を感じます。
ブラジル	カフェインレスサントス	シティ	カフェインは苦味の約1割。それが無い分、少し深煎りに。
ブラジル	エスプレッソレディー	フルシティ	浅煎りも柑橘系が強いので試してみればいかがでしょう。
ブラジル	ニブラ	シティ	1ハゼと2ハゼの中間からやや2ハゼより
ブラジル	リオ	ミディアム	深煎りにすると、香りが弱まります。
ブラジル	ダテラ農園S・Y	ハイ	焼きすぎ注意
ブラジル	サンマリノ	シティ	ハイ～シティ
ブラジル	オリベイラスファミリー	シティ	ハイはバランスは良いが、物足りない感じ。
ブラジル	ファド・アララ	フルシティ	苦いと思えば焙煎はそのまま。粗挽きで。
ブラジル	ショコランピーベリー	シティ	2ハゼがなる前
ブラジル	イパネマ・ピーチ	ハイ	浅煎りがいいですね
ブラジル	イパネマ・ココア	シティ	シティ～フルシティ
ブラジル	イパネマ・ミルクチョコ	シティ	2ハゼ前がベスト
ブラジル	さくらブルボン	シティ	昨年より若干酸味があります。気になるなら少し深めで。
ブラジル	ベリースペシャル	ハイ	シティでもOK。例年より発酵弱め。
ブルンジ	ムミルワ	シティ	1ハゼと2ハゼの中間
ベトナム	トイ・スペシャルW	ハイ	すっきりとした感じですが、深みを出すには深煎りへ。
ベトナム	トイ・スペシャルH	ハイ	香りと甘さがこの辺ではないかと。
ベトナム	トイ・スペシャルN	ハイ	個性が強いですが、まずここでお試しを。
ベトナム	ダラット	シティ	2ハゼの音がする前
ベトナム	クホ・ハニー	シティ	香りは深煎りにつれ弱まります。お好みで。
ベトナム	クホ・アナエロビック	シティ	香りは深煎りにつれ弱まります。お好みで。
ペルー	レッドコンドル	ハイ	焼きすぎると個性が死にますよ。
ペルー	チリノス組合ゲイシャ	ハイ	酸味が苦手ならシティ。その際、香りはダウン。
ペルー	COEエル・ロメリージョ	ハイ	ミディアムは水っぽい。ハイが上品。

ペルー	エル・ユーカリプト農園	ハイ	シワが伸び切ったくらい
ボリビア	コパカバーナ農園	ハイ	シティで早くも苦味を感じます
ボリビア	アセンシオ・ティコナ農園	ハイ	深煎りは優しい特長がなくなります。
ホンジュラス	チチカスタル農園	ハイ	シティまでいくと甘味がダウン
ホンジュラス	エル・ピノ農園	ハイ	焼きすぎ注意
メキシコ	COEエルイゾテ農園	ハイ	ハイど真ん中
ルワンダ	カリシンビWS	シティ	2ハゼの音がする前に
ルワンダ	カリシンビ・アナエロ	ハイ	1ハゼが終わるころ
ルワンダ	カリシンビ・ナチュラル	シティ	2ハゼの音がなる前で
台湾	ロイヤルビーンゲイシャ	ハイ	1ハゼが完全に終わったタイミング。10分前後で。
	昭和のアイス	フレンチ	ロブスタは元々酸味が少ないので、少し浅煎りでも問題なし。アラビカ種の色合いで調整してください。
	カフェインレスアイス	フレンチ	2ハゼピークの前
	マイルドアイス	フレンチ	2ハゼピークの前
	プレミアムショコラ	フルシティ	2ハゼの始まりから少しだけ
	スイートモカ	ハイ	ハイとシティの間
	クラシカルブレンド	シティ	シティとフルシティの間
	ハニーモーニン	シティ	シティとフルシティの間
	ラバースブレンド	フルシティ	2ハゼの始まりから少しだけ