

国名	品名	推奨焙煎度	焙煎ワンポイント
イエメン	ハラズ・アリジ	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。
イエメン	アラビアンセレクション	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	モンスーン	ハイ	極端に酸味が少ないので深煎りにしない方が良いでしょう。
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	バリ神山ハニー	シティ	2ハゼ前がベスト
インドネシア	ガヨマウンテン	シティ	2ハゼ前がベスト
インドネシア	セブン・ステラ	フルシティ	2ハゼ始まりとピークの間
インドネシア	マンデリンSPL	フルシティ	2ハゼ始まり
インドネシア	ワハナ農園ロングベリー	フルシティ	2ハゼ始まりとピークの間
インドネシア	パワーオブタイガー	フルシティ	焙煎で苦味を強くし、粗挽きで弱くするのが美味し
インドネシア	レッドスマトラ	シティ	フルシティにすると、特徴が薄れる
インドネシア	グランレイナ	フルシティ	2ハゼ始まり アイス用ならフレンチ
エクアドル	アンデスマウンテン	ハイ	少し苦みを加えたいならシティで。
エクアドル	グレートマウンテン	ハイ	深煎りでは苦味一辺倒になるので注意
エチオピア	イルガチエフェG1W	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・ミリアムG1	シティ	ハイ~フルシティまでストライクゾーンは広い
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	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~シティ。浅い方が香りは強い。
エチオピア	モカ・クイーン	フルシティ	シティ~フルシティで仕上げてください。
エチオピア	カフェインレス・モカ	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。
エチオピア	G4	シティ	浅煎りの方がフルティーな香りは立ちます。
エチオピア	ゲシャG1ハニー	ハイ	ミディアム~ハイ。シティ以上は特徴がでません。
エチオピア	皇帝ハイレ	シティ	スパイシーな香りが特徴。香りを感じながら。
エルサルバドル	HG	ハイ	深煎りは苦味ばかりになります。
エルサルバドル	パカマラル農園	シティ	2ハゼ前がベスト
エルサルバドル	EQAセロ・ネグロ農園	シティ	2ハゼの音がする前に
エルサルバドル	COEグアチピリン農園	シティ	ハイ~シティ 焼過ぎにご注意
エルサルバドル	グアチヨカ農園H	シティ	酸味が得意ならハイもいいですよ。
エルサルバドル	グアチヨカ農園N	ハイ	香りを気にしながらお好みで
キューバ	カリビアンアイス	フレンチ	香り重視ならフルシティロースト。
キューバ	TL	ハイ	ミディアム~ハイ。ミディアムならカップの味わいが酸味に変化
キューバ	クリスタルマウンテン	ハイ	焼きすぎると、特徴が抜けます。
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	COEメルセデス農園	ハイ	1ハゼが終わり、シワは残るが気にしない
グアテマラ	COEサン・アントニオ農園	シティ	2ハゼ始まり、もしくは少し手前。
グアテマラ	COEラ・マラヴィラ農園	ハイ	1ハゼが終わり、シワが伸びたくらい。焼過ぎ厳禁
グアテマラ	COEエル・ポスケ農園	ミディアム	香りと甘味を活かしましょう
グアテマラ	エル・インフェルト・バンドラ	シティ	ミディアム~シティ お好みで
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。
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	ムシギニ	シティ	シティ~フルシティ。お好みで。
コスタリカ	レーチェハニー	フルシティ	2ハゼ始まりから少し待つ
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エル・アルコン農園	シティ	余り焼過ぎないように ハイ~シティ
コスタリカ	COEカフエラ農園	ハイ	焼きすぎると甘味が減ります。酸は弱いので浅目で
コスタリカ	COEラス・ヌベス農園	ハイ	1ハゼ終わってすぐ
コスタリカ	COEラ・クンブレ農園	シティ	色づきが早い。いつもの感じだと行きすぎますよ。
コスタリカ	サンディエゴBH	シティ	ナチュラルの様な熟れた果実の香りが苦手なら、少し焼いて
コスタリカ	サンガブリエル農園N	ハイ	焼き過ぎると特徴的な香りが薄れます。

コスタリカ	ソノラ農園N	シティ	適度な酸があります。苦手ならフルシティで。
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	ナリーニョ・スプレモ	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	マグダレナ	シティ	ハイ～シティ
コロンビア	ナリーニョ・ガレラス	シティ	ハイ～シティ、焼きすぎると印象が薄れます
コロンビア	COEラ・ポエミア農園	ミディアム	時間をかけると、浅煎りでも酸は弱まります
コロンビア	VSP	シティ	2ハゼ前がベスト
コロンビア	サンチュアリオ農園	シティ	酸味に仕上げるならハイもOK
コロンビア	ピンクブルボン	ハイ	焼き過ぎると甘味が減ります。
コロンビア	ラ・ハシエンダ農園	シティ	2ハゼの音がする前
コロンビア	COEエスペランサ農園	ハイ	1ハゼ終わって膨らんだくらい
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	オリエンタル・ファズ	シティ	2ハゼ始まりより手前
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	アデラ	フルシティ	2ハゼピークよりやや早めに
タンザニア	エーデルワイス農園	フルシティ	2ハゼピークよりやや早めに
タンザニア	タリメ・ナチュラル	シティ	シティ～フルシティ 2ハゼ前後
タンザニア	リマ・キポー	シティ	シティ～フルシティ 2ハゼ前後
タンザニア	ゴールドマイン	シティ	シティ～フルシティ 2ハゼ前後
ドミニカ	プリンセサ・ワイニー	ハイ	ハイ～シティ 浅煎りが香りは強い、お好みで
ニカラグア	NFCピコナ農園	シティ	2ハゼ前の少し手前
ニカラグア	NFCネブリナス農園	ハイ	浅～中煎りの風味特性がおすすめ
ニカラグア	COEサンタ・リタ農園	ハイ	ミディアムハイが香りと甘味のピーク
ニカラグア	サンタマリア・デ・ローデス	シティ	2ハゼ前くらいで程良い香り。浅煎りは強烈すぎるかも。
パナマ	エスメラルダ農園	シティ	2ハゼ前がベスト。柑橘系の香りを感じながら慎重に。12分
パナマ	エスメラルダ農園Noria	シティ	2ハゼ前がベスト。1つ目のピッチが合図 11.5分
パナマ	エスメラルダ農園PC	シティ	2ハゼ前がベスト。柑橘系の香りを感じながら慎重に。11.5分
パナマ	アンセルミート農園	ハイ	甘みを柔らかな酸が残るハイで。
パナマ	アウロラ農園ゲイシャN	ミディアム	浅煎り香りが印象的なので
パプアニューギニア	シグリ農園	フルシティ	2ハゼ始まりすぐ
パプアニューギニア	シグリ農園パラダイスハニ	シティ	2ハゼすぐ。最初にパチッと聞こえたら。
東ティモール	サントモンテ	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N	シティ	2ハゼまで焼くと苦味を感じます。
ブラジル	ショコラPN	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	カルモデミナス	ハイ	1ハゼと2ハゼの中間、2ハゼ前のシティもおすすめ
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	ボンジャルディン農園	フルシティ	2ハゼ始まりすぐ
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	COEエルドラド農園	フルシティ	シティ～フルシティ 2ハゼ始まりすぐ
ブラジル	COEバイシャ・フンダ農園	ハイ	シワが残っているくらいが丁度いい
ブラジル	グアリロバ農園	フルシティ	甘味はシティがいいですね。
ブラジル	ダニエル・ベリー	シティ	シティど真ん中で
ブラジル	百年樹ブルボン	ハイ	甘味重視でハイ。力強さのシティ。
ブラジル	COEプログレッソ農園	ハイ	焼き過ぎ注意。見た目ポロポロぐらいでGood
ブラジル	COEカモシム農園	ライト	こんなに早く大丈夫!?それで丁度。
ブラジル	COEオリベイラス農園	ハイ	ハイど真ん中で
ブルンジ	COEキビンゴ	ハイ	弱火で15分 1ハゼの始まり 熟度高く色づきよし
ブルンジ	COEムンカゼ	ハイ	やさしい味わいなら15分、はっきりさせるには10分位で
ベトナム	エパーグリーン	シティ	少し酸を残すのならハイ～シティ
ペルー	センフロカフェ組合	ハイ	1ハゼが完全に終わったころ
ペルー	COEドンファン農園	シティ	2ハゼの音がする前 ややハイ寄り

ボリビア	ベジャビスタ	ハイ	ハイのやさしい酸を味わって頂きたい
ホンジュラス	ホンジュラスHG	ハイ	深煎りにすると苦味だけになります。
ホンジュラス	サンアンドレスSP	ハイ	酸味が苦手ならシティローストも良いでしょう。
ホンジュラス	COEラス・マンザナス農園	シティ	2ハゼ前の少し手前
ホンジュラス	COEラ・レオナ農園	ハイ	ハイど真ん中で
ホンジュラス	マルケンス組合	シティ	シティ～フルシティ
ミャンマー	星山W	ハイ	シティも美味しい
ミャンマー	星山P	ハイ	ハイとシティの間
ミャンマー	星山H	ハイ	ハイローストがいいと思いますがお好みで。
メキシコ	ハンブルグ農園	ハイ	ハイが甘い、酸が気になるならシティで。
メキシコ	COEエル・エストリーボ農園	ハイ	香りに注意しながら。ベリー系の香りが漂うその瞬間
メキシコ	COEオルミゲロ農園	シティ	2ハゼの音がする前に
ラオス	ランサン	ハイ	ミディアムからハイの間
ルワンダ	スカイヒル	シティ	2ハゼの始まり。ここより早くても遅くてもダメ
ルワンダ	キニニAA	シティ	2ハゼ前がベスト。パチッと聞こえたら。
中国	雲南思芽	シティ	ハイ～シティ、お好みの酸味に調整ください。
	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。
	マイルドアイス	フレンチ	2ハゼピークの前後
	プレミアムショコラ	シティ	2ハゼの始まり
	スイートモカ	ハイ	ハイとシティの間