

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	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	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
インドネシア	ママサ	フルシティ	2ハゼ始まり アイス用ならフレンチ
インドネシア	バリ・アグン・ピーベリー	シティ	2ハゼの音がする前に
インドネシア	クラシックブルボン	フルシティ	2ハゼ始まり
インドネシア	パタックランド	シティ	マンデリンにしては少し浅目で
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	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	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きません。
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。
エチオピア	カフェインレスモカ	フルシティ	2ハゼピーク手前
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	グアチョカ農園N	ハイ	香りを気にしながらお好みで
エルサルバドル	COEフィンコナ農園	シティ	色付き早いので注意。
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
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	エル・インフェルト・パンドラ	シティ	8分50秒で2ハゼ前
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	オレンジナンセ	ハイ	特徴的な香りは焼いていくほど弱まります。
グアテマラ	COEサンタ・クララ農園	ハイ	ミディアム~ハイ シティ以上は特徴が消えます。
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。
ケニア	カリアイニ・ファクトリー	シティ	2ハゼ前までで酸味が引き立ちます。
ケニア	ジャングル農園	フルシティ	2ハゼピーク、少し早いと酸が残る。
コスタリカ	レーチェハニー	シティ	2ハゼ始まり
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	COE2017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	COE2018ラス・ヌベス農園	ハイ	ハイ~シティ
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	COEラ・ボエミア農園	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
コロンビア	エルミラドル	ハイ	ハイ～シティ
コロンビア	ブリサスセクション	フルシティ	シティ～フルシティ 2ハゼ始まりすぐ
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	リマ・キボー	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	深煎りにすると特徴が弱まります。
ニカラグア	リモンシージョ農園	シティ	ミディアム～シティまでストライクゾーンは広い
ニカラグア	ブエノスアイレス・マラカツ	フルシティ	シティ～フルシティがベスト
ニカラグア	COEサン・ラモン農園	シティ	強火・短め 9分30秒を目安に
ニカラグア	COEブエノスアイレス農園	シティ	色付き早いので注意。
ニカラグア	ラス・カルメリタス農園	ハイ	シティまでいくと、少し焦げた感じか出ました
ネパール	アンナプルナ	ハイ	しわが伸びた所でストップ
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	エスメラルダ農園Noria	シティ	7分30秒で1ハゼ、8分50秒完了。美味すぎて死ぬかも。
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
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	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	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	COEプログレッソ農園	ハイ	焼き過ぎ注意。見た目ボロボロぐらいでGood
ブラジル	COEカモシム農園	シティ	9分で1ハゼの始まり。10分で仕上げてください。
ブラジル	COEセルタオ農園	ハイ	9分30秒で仕上げてください。
ブラジル	ボンジャルデン	シティ	2ハゼ前
ブラジル	イパネマ農園プレミアム	ハイ	ミディアムからハイ。シティ以上は良さが消えます。
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	エバーグリーン	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
ボリビア	バイオ・アラビカ農協	ハイ	深煎りには向いていない。シティまで
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ジークライン農園	シティ	2ハゼ前の少し手前
ホンジュラス	COEエル・リンコン農園	ハイ	酸味が苦手ならシティローストも良いでしょう。
ミャンマー	星山P	ハイ	ハイとシティの間
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

メキシコ	COEサン・パブロ農園	シティ	ハイ～シティ 色付きが良いので注意
メキシコ	COEペニャ・ブランカ農園	ハイ	香りを嗅ぎながら慎重に。
メキシコ	COEエキミテ農園	シティ	少し深めにする事でパカマラの大きさも引き立ちます
ラオス	ランサン	ハイ	ミディアムからハイの間で
ラオス	ラオスG1	ハイ	ハイ～シティ
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。
ルワンダ	チョコWS	シティ	2ハゼの音がする前に
ルワンダ	カリシンビWS	シティ	2ハゼの音がする前に
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