



るぴなすコーヒー



ハンドピックによる2度の選別

豆は世界中から取り寄せています。豆によって形、色合いも違いそれぞれ個性があります。

その生豆をひとつずつ、丁寧に見比べ、手で選別します。欠け・割れ、カビ、虫食いなどの豆は外します。

その後、焙煎します。

焙煎後の豆を再度選別します。見て、欠けた豆、煎りが浅すぎる豆、深すぎる豆などを外し、完成します。



coffee



ドリップカフェ



コーヒーの粉を計量し、ひとつずつドリップパックに入れ、手作業で作っています。

選別、計量、袋詰めにしたるまで、ご利用者様がひとつずつ心を込めて作っております。



商品紹介

豆によって異なる香り、味わいをお楽しみいただけます。

豆	100g単位から 各種 500円
ブレンド	るぴなすオリジナル
モカ	香り豊か
ブラジル	多くの人に愛される味
グアテマラ	人気急上昇
キリマンジャロ	気品ある味わい
マンデリン	世界一苦い豆

ドリップカフェ 1パック各 100円
ブレンド
モカ
ブラジル
グアテマラ
キリマンジャロ
マンデリン



☺ 価格に変更する可能性があります。

ギフト用もご用意しております。お気軽にお問合わせください。

就労支援事業所 るぴなす (0852)69-8394

