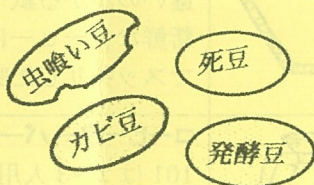


こだわりのハンドピック珈琲



ヘルシーで
ピュアーな
コーヒーをどうぞ。



コーヒーは元来、健康飲料として愛飲され世界中に広まったもの。でも、何杯も飲んで胃にもたれたり、古くなって酸っぱくなったコーヒーを飲んだ経験はありませんか？

珈琲屋スプレモでは、味の良さだけでなく身体が元気になるよいコーヒーづくりをモットーに、新鮮で高品質な手作りコーヒーを提供しております。

コーヒー豆の小売り・発送もいたします

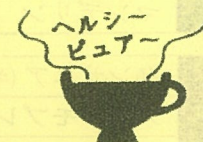
ご家庭・職場でも煎りたての香り豊かな味をお楽しみください

三次市内は配達も致しております

ハンドピック

厳選されたコーヒー豆といえども、虫食い豆・カビ豆・発酵豆等のくず豆が含まれており、1粒でも混ざるとせっかくの味を損ねたり身体にもよくありません。

珈琲屋スプレモでは、1粒1粒丁寧に手作業で選別し、良い豆だけを使用して純粋な味で胃にもやさしいコーヒーをつくっております。



新鮮

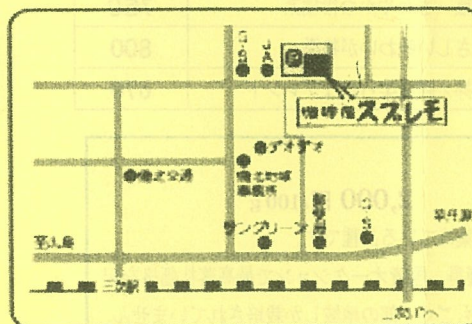
コーヒーは肉や野菜と同様生鮮食品で、焙煎後2週間位が賞味期間です。その後は風味も少なくなり酸敗してしまいます。

スプレモでは毎日少量ずつ必要な分だけ焙煎し、いつも煎りたて新鮮です。

正しい焙煎

豆の個性に合わせて、しっかりと火がとおり、ふっくらと焼きあがったコーヒーは味も香りも一段と豊かです。

産地も個性もさまざま、経験と勘も必要としますが、たえずカップテストを行ない、より良い味の追求も欠かしません。



広島県三次市十日市東3丁目3-22

マスタランドビル1F

 珈琲屋 **スプレモ**

<http://www.supremocoffee.jp>

営業時間：AM 9:00 O - PM 8:00 TEL: (0824) 63-3555
(ラストオーダーPM7:30)

定休日：木曜日

FAX: (0824) 63-3557