

アイスコーヒー

Fadie's Iced Coffee

使用コーヒー豆 : ニカラグア・ブラジル・ラオス・インド
ブレンド方法 : プレミックス(生豆の状態でのブレンド)
ローストレベル : イタリアンロースト(当社比)
(焙煎度)

【アイスコーヒーについて】

ファディの定番「アイスコーヒー」は、厳選した高品質の生豆をイタリア製の熱風焙煎機で丁寧にロースト。しっかりした苦味がありつつ、透明感のある後味に仕上げています。

ミルクを入れても、シロップを入れても、もちろんブラック・無糖でもOK。実は抽出したてのホットでも、ファディのアイスコーヒーは美味しかったです(焙煎チームはいつもホット&アイスの両方で、味をチェックしています)。

ファディアイスコーヒーの合言葉は「クリアブラック」。見た目も味も、濁りの無い透明感ある味わいを、お楽しみ下さい。



【ミックスのタイプについて】

コーヒーのミックス(ブレンド方法)には、2つのタイプがあります。1つは焙煎する前に、生豆の状態でのブレンドする『プレミックス』、もう1つが、焙煎した後に、煎り豆の状態でのブレンドする『アフターミックス』です。

どちらもそれぞれ特徴があり、プレミックスは複数のコーヒーの焙煎度を揃えることで、風味を1つにまとめる事が出来、アフターミックスは、使用する豆を別々に焙煎し後からブレンドする事で、風味のバリエーションを広げる事が出来ます。



【 ~ クリアブラックへのこだわり ~ 】

ファディのアイスコーヒーは他のアイスコーヒーに比べ、透き通ったブラックに見えませんか？ファディはアイスコーヒーにもこだわりを持っています。

アイスコーヒーは、高温短時間で焙煎し、とにかく色目を強く出したほうが良いといわれます。しかし短時間で焙煎してしまうと、豆本来が持っている良い風味も急速に熱を与えることで失われてしまいます。ファディはアイスコーヒーにも高品質の豆を使用し、豆本来が持っている良い風味を損なわないよう、時間をかけて丁寧に焙煎しています。