



年間 50 時間

節約できる水出しコーヒー

この度は「GET!50」にご縁をいただきまして誠にありがとうございます。

手作業で一粒一粒選別された上質の珈琲豆を熟練の技術で丁寧に煎り上げました。

「休日はハンドドリップして美味しい珈琲が飲めるんだけど、平日はどうしても時間が無いからインスタントなの(涙)」というお客様の声から「GET50」は生まれました。

Ⅱ 深煎り

ミルクとも相性の良いコクのある味わい

Ⅱ モカブレンド

フルーティーな香りで優しい味わい

Ⅱ ネパール ※安心安全栽培

スイーツと相性の良いまろやかな味わい

Ⅱ メキシコ・カフェインレス ※安心安全栽培

カフェインレスでも満足できる本格的な味わい

※安心安全栽培

農薬を使わず有機農法で育った珈琲豆を使用しています。



1
水700mlと珈琲バックを1袋に入れて冷蔵庫へ。6～8時間で出来上がり。長く漬けると味が濃くなります。



2
お好みの濃さになったらバックを絞らず取り出します。
※1～2日までには出してください。



3
出来上がった珈琲は3、4日保存ができますが、なるべくお早めにお飲みください。

出来上がった珈琲は電子レンジ等で温めHOTでも美味しく頂けます。

～「Get!50」で素敵なひとときを～

