

ミクロンコーヒーパウダー
ジオペラローマ

MICRON COFFEE POWDER THE OPERA ROMA

W熱源方式焙煎豆 & 氷結粉碎方式採用
画期的な味・香りの表現

こだわりのW熱源方式焙煎豆 使用

toho coffee
the opera ROMAエスプレッソの力強く
情熱的な表現（味わい）を再現。

濃厚なコクのあるやさしい苦み 華やかな香り 野性味あふれる力強い味わい。

✓ 使用コーヒー豆

高級豆の通称「アラビカ種100%」
ウォッシュドコーヒー（コロンビア）のしっかりとしたキレのビター味とナチュラルコーヒー（エチオピア）の芳醇な香り。

✓ 焙煎方法

熱風（高温）を赤外線バーナー使用で輻射熱（中温）を発生させスイッチしながらのW熱源方式で、味・コク・香りの劇的な向上に成功しました。

✓ 焙煎度合

デザート・飲料使用に最適な焙煎レベル6の「フレンチロースト」に仕上げました。

-196°Cの液体窒素を利用した低温粉碎

液体窒素使用の超低温粉碎方式採用。熱に弱い成分や香り・味を損なわずに粉碎することができます。
超ミクロン化により断面積の向上ができ、シャープな味と原料抑制が可能です。

お問い合わせはこちらから

価格に関するお問い合わせや
サンプルのご依頼など
お気軽にお申し付けください

E-mail 公式HP

商品コード：108001 規格：500g×16
SHOWA ミクロンコーヒーパウダー 500g商品コード：1309089 規格：50g×20 2合
SHOWA ミクロンコーヒーパウダー 50g

保存方法：常温保存 賞味期限：製造日から1年

甘くない
香るモカソフトクリーム採用
メニュー例

わずか1%配合で本格的な味わい

コーヒー ホイップ コロネ
モカ アイス クリーム

ティラミス

カヌレ

ビスケット

モカ クリーム 大福

コーヒー ホイップ
レシピ動画

昭和物産株式会社

TEL 03-5901-7032 FAX 03-5901-7035

E-mail info-showa@to-ho.co.jp

HP https://showa-bs.com/