



はじめてのコーヒー焙煎。
簡単だけど奥深い、
煎りたて 挽きたて 入れたての 至極の1杯

バーベキューの残り火でじっくり焙煎、ハンドミルで豆を挽き、ドリップで入れる
コーヒー10杯分の生豆焙煎ドリップセット1000円

LOGOS CAFE 生豆パック(100g), 焙煎器,ドリッパー,カップ,ミルク,ポット,コンロなどコンプリートセット

BBQなど野外炊さんのあとに のんびりと…、じっくりと…、大人のひと時を。

+-----+

BBQのあと、たき火を眺めながらの一杯をイメージしてパックした豆です。
生豆なので、豆の煎り加減や挽き加減で、オリジナルのコーヒーが楽しめます。

僕は深煎りでガツンと飲むのが好きです。

ログスパーク・シーサイド高知須崎 所長 奥野ニール恭和 (千刈リーダーOB)

+-----+