



ORIGINAL
SPECIALTY COFFEE
A DAY

THE GLOBAL FORME
CONCRETE & Co.

株式会社グローバルフォームコンクリート
〒152-0034 東京都目黒区緑が丘 2-5-2
WEB : <https://www.gfconcrete.com>

TEL : 03-5726-2177
FAX : 03-6630-8078
MAIL : order@gfconcrete.com

ORIGINAL
SPECIALTY COFFEE
A DAY

朝起きたとき、ランチのとき、休憩のとき。

様々なシーンでコーヒーを楽しむ機会があります。

そしてそれは毎日の生活に必要であり、そのときの気分で飲みたいコーヒーも変わるもの。

SPECIALTY COFFEE A DAY は、最高の技術を持ったバリスタチャンピオン
岩瀬由和さんのコラボによりチャンピオンクオリティのコーヒーを皆様にお届けいたします。

最高のコーヒーで最高の1日をお過ごしください。



岩瀬 由和 (いわせ よしかず)

1981年愛知県生まれ。
レックコレクティブ株式会社代表取締役社長。
2008年に共同経営者の北添修氏と移動販売にて「REC COFFEE」を創業。
以後、福岡中心に店舗展開を行う。
国内外の競技会へ出場し、入賞を重ねる。
2014年より2年連続でジャパン バリスタ チャンピオンシップ優勝。
日本代表としてワールド バリスタ チャンピオンシップに出場し世界準優勝。
現在は大会の審査員、セミナー開催など、社内外問わず後進の育成に力を
入れており、バリスタ業界への貢献度が高く評価されている。

継続可能な高品質コーヒー をお届けします

良い原材料を使うこと。

これが素晴らしいコーヒーになるための大前提であり、
私たちが力を注いでいるこだわりです。

サステナビリティとトレイサビリティを重んじ、
直接農園を訪問し農園主との関係を築きながら、
高品質コーヒーの買い付けが行われています。

一杯のコーヒーとしてみなさまの口に運ばれるその瞬間まで
想像しながら、お届けするコーヒー豆を厳選しています。

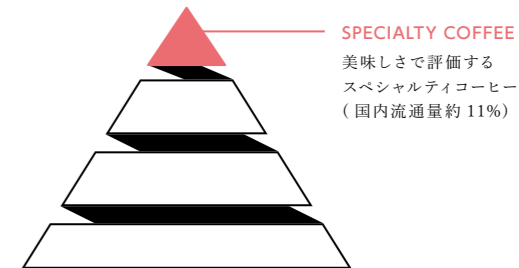


スペシャルティコーヒー

SPECIALTY COFFEE

スペシャルティコーヒーとは、コーヒーの種子から
液体になるまでの全ての工程において
注意深く適切な管理がなされたコーヒーのことで、
液体の品質（おいしさ）により買い付け価格が決まります。

私たちは品質に見合った正当な対価で買い付けを
おこなうことで、スペシャルティコーヒーを
持続可能なサイクルとして実現しています。



焙煎・品質管理

ROASTING / QUALITY CONTROL

コーヒー豆は品種、標高、生産処理など、育った環境や手の入れ方によってそれぞれ異なるキャラクターを持っています。その個性を存分に楽しんでいただくため、コーヒー豆が持つポテンシャルを最大限に引き出す焙煎を行っています。最高の状態でコーヒー豆を楽しんでいただくために生豆の輸入から焙煎豆の出荷まで徹底した品質管理を行っています。




コーヒーバッグのおいしい淹れ方

HOW TO BREW

- 

1 コーヒーバッグをカップに入れます。

Place coffee bag in a cup or mug.
- 

2 沸騰したお湯を160ml注ぎ4分待ちます。

Pour 160ml of hot water (100°C) into cup, then let steep for 4 minutes.
- 

3 お好みの濃さになるまでコーヒーバッグを上下に振ります。

Dunk coffee bag up and down until you have the desired concentration.
- 

4 コーヒーバッグを取り出して完成です。

Remove coffee bag from your cup and enjoy!

※湯量や振る回数はお好みに応じてご調整ください。

コーヒーの種類

COFFEE LINEUP



MILD BLEND

キャラメルのような甘さと、すっきりとした柑橘の酸味を感じる、バランスの整った中煎りブレンドコーヒーです。

A blend of well-balanced medium-roasted coffee with caramel-like sweetness and a hint of refreshing citrus flavour.



BERRY BLEND

ベリー系の果実感と焙煎を深めることによって引き出されたスイートチョコレートのような味わいが特徴のブレンドコーヒーです。

A coffee blended with flavours of sweet chocolate and stone fruits with an amazing berry aftertaste.



ORANGETTE BLEND

チョコレートやブラウンシュガーを思わせる味わいの中に、華やかなフローラルやオレンジのような余韻のあるブレンドコーヒーです。

A coffee blend which is reminiscent of orangette flavour; is a mix of gorgeous floral with hints of orange peel taste.

コーヒーの種類

COFFEE LINEUP



CHOCOLAT BLEND

ビターチョコレートやビターキャラメルのような味わい。深煎りならではのコクと、しっかりした味わいのブレンドコーヒーです。

This rich, full-bodied coffee combines flavours of dark chocolate and bitter caramel that gives the solid flavour unique to this dark roasted blend.



CREAMY BLEND

レーズンやプラムのような果実味のある優しい味わい。クリーミーな質感とボリュームのある甘さが長く続くブレンドコーヒーです。

A gentle taste of raisins and plums. This blended coffee gives a smooth creamy texture and a long-lasting sweet fruity aftertaste.



KENYA

シトラスや紅茶を思わせる個性を持つケニアのコーヒーを中深煎りで焙煎したシングルオリジンコーヒーです。

A single-origin coffee made from medium-dark roasted Kenyan coffee which has a unique citrus and black tea flavour.



BRAZIL

ローストアーモンドやオレンジを思わせるブラジルのコーヒーを、中煎りで焙煎したシングルオリジンコーヒーです。

A single-origin coffee made from medium-roasted Brazilian coffee with roasted almonds and orange aftertaste.

味わいのタイプ

TYPE OF TASTE

すっきり

MILD BLEND
BRAZIL

フルーティー

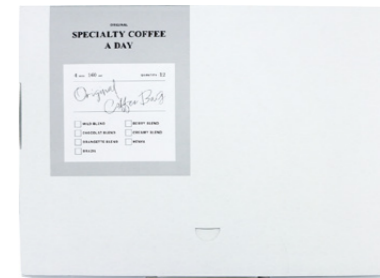
BERRY BLEND
CREAMY BLEND

コクが豊か

CHOCOLAT BLEND
ORANGETTE BLEND
KENYA

発送用の箱

DELIVERY PACKAGE



※ 配送は 12 個 / BOX からお届けします。

SPECIALTY COFFEE A DAY

¥270 (税抜 ¥250)

LOT : 12 個 / BOX

賞味期限 : 製造日より 12 ヶ月 (常温保存可)