

GREEN EYES

珈琲展示販売

11月18日(木)～12月2日(木)
めだか2号店店内ギャラリーにて



GREEN EYES

コーヒー豆は一般的には生豆で混ぜてローストするところが多いです。グリーンアイズでは中煎り、深煎り、すべて単品でローストしています。時間と手間はかかりますが、その方がそれぞれの豆の味を引き出すことができるのです。後でブレンドして時間をかけてじっくり焙煎しているので身体にも優しいコーヒーになります。

大量生産はできませんが、大量生産では作れない
コーヒーなのです。

グリーンアイズでは
なるべく、小さい農園で
日本のJAS認証や海外
の有機認証団体の認定を
受けた、無農薬、無化学肥
料でつくられ、フェアト
レードで輸入した原材料
を使用しています。

有限会社 グリーンアイズ
〒612-0029 京都市伏見区深草西浦町8-111
Tel/Fax 075-643-9352