

水洗い焙煎 際立つ甘さと香り



“コーヒーが苦手だけど、美味しいコーヒーが飲みたい”

石川県能登半島の能登町にて

コーヒーの汚れ・ホコリ・ザラザラ感が苦手な店主が

自分自身が美味しく飲めるコーヒーを

日々試行錯誤して自家焙煎している

こだわりのコーヒー屋「マッハコーヒー」。



コーヒー豆は化学肥料・農薬不使用の豆を主体に使用しています。

飲みやすく綺麗な味わいを出すため豆をぬるま湯洗いをしてから焙煎。

口にすっと溶け込み後味や旨味が長く残り、

胸やけやお腹のゴロゴロが極めて少ないのが特長です。

コーヒーが苦手な方でも楽しんでいただけるようなコーヒーです。

Coffee
time



コーヒー豆

中煎り～中深煎り
各100g×3種セット

マッハコーヒー季節のコーヒー豆3種類を中煎り～中深煎りにしてお届けいたします。水洗い焙煎をしているのでとても飲み口が軽く香り高く、甘味ある奥深い余韻が続きます。



コーヒー豆 イカキングブレンド

濃いめ味・あっさり味
各100g×2セット

能登半島地震のふるまいコーヒーから誕生したイカキングブレンドのコーヒー豆セットです。カフェインレス豆 50%配合だからコーヒー疲れしにくくてトイレが近くなりにくい。

イカキングコーヒーリキッド

濃いめ味・あっさり味／1本 250CC

3倍濃縮コーヒーリキッド。水やミルク・炭酸水で割るだけで簡単に楽しめます。能登町沖の海洋深層水から作られた塩をちょっぴり加え味の濃さ・まろやかさを加えています。



—— イカキングコーヒーリキッドで作る ——



カルーアミルク



コーヒーハイボール



アフォガード

ご注文・お問い合わせ



有限会社 若狭自動車サービスセンター

〒919-1205 福井県三方郡美浜町佐田41-28-1 E-mail info@wakasa-car.jp

☎ 0770-38-1424

FAX.0770-38-1556

wakasa-car.jp

🔍 検索

