



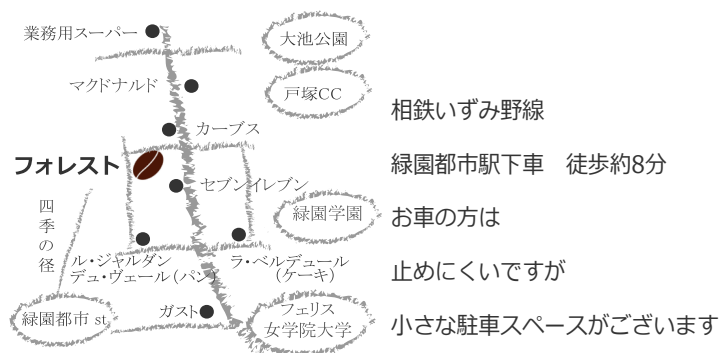
COFFEE BEANS

アンティークな釜で煎り上げた
まろやかなコーヒーをどうぞ

ほっとするひとときをたいせつに...

フォレストは横浜の郊外、緑園都市にある
自家焙煎のコーヒー豆専門店です

初めての方には
入りにくいお店かもしれませんが
ドアを開けるとやさしいコーヒーの香りと
温かいスタッフが笑顔でお迎えいたします



フォレスト自家焙煎コーヒー豆店

神奈川県横浜市泉区緑園6-1-27
TEL&FAX 045-813-1840
(発信者番号通知にてお願い致します)

営業時間 10:00~19:00
定休日 毎週火曜日・水曜日 (祝日は営業)

<https://www.nsforest.com> (店舗HP)
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/nsforest/> (Yahoo!店)



1915年頃製造 米国製焙煎機使用

フォレストのコーヒー焙煎



フォレストでは骨董品とも言える焙煎機を使っております。最新の機械の方が性能は良いでしょう。しかし長い間、使い続けた物には馴染みと言うか、ある種の仲間意識が芽生えるものです。初老の店主と100歳を過ぎた釜との共同作業で生まれたコーヒーをお楽しみください。

良質素材に「おまじない」をかけて



コーヒーの生豆は料理であれば素材そのものです。良質な素材は高価ですが、それだけの期待に応えてくれます。エメラルドのように輝く生豆をハンドピックという作業でさらに磨きをかけ、最後に「美味しくなあれ」とおまじないをかけ、焙煎作業に移ります。

浅煎りコーヒー豆



低温でじっくり時間をかけ、仕上げで余熱を使い熟成させるよう焙煎しております。そのため苦味が少なく甘いコクが出て、まろやかで飲みやすいコーヒーになります。コーヒーの繊細な特徴が活きますので、当店のほとんどの銘柄をこの焙煎で仕上げしております。

深煎りコーヒー豆



浅煎りより少しだけ熱と時間をかけて焙煎しております。色は濃い茶褐色に変化し酸味は感じませんが苦味と糖質がカラメル化した独特の香味が現れます。似た風味になりやすいので特徴の出やすいブラジル、コロンビア、マンデリンと夏期限定のグアテマラのみ焙煎しております。