

TORREFAZIONE RIO



-Seed to Cup- コーヒーの種からお客様のカップまで

RIOのスペシャルティコーヒーとは

生産地における土壌/気候(テロワール/マイクロクライメイト)が表現された
際立つ風味特性を持つコーヒー

"special geographic microclimates produce beans with unique flavor profiles"

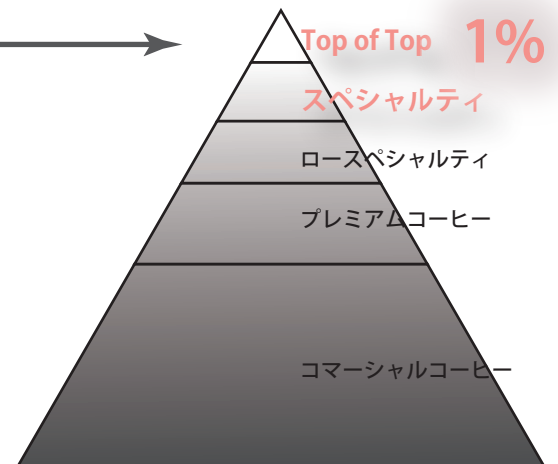
*1978年、フランスで開かれたコーヒー国際会議において、アメリカのエルナ・クヌッセン女史のスピーチ

RIO : 3つの特徴



1. 水を飲まないでも心地よさの続く喉ごし
2. 爽やかで明るい清涼感
3. フルーツを連想させる自然な味わい

*品質評価プロトコルはCup of Excellenceを採用し
80点以上の世界最高峰の豆を提供



RIO : 3つのこだわり

1. 世界中の産地から直接買付 (フェアトレード)
2. 素材を痛めない熱風式焙煎機 (乾熱調理)
3. 焙煎 5 日以内のみ店頭販売 (生果食品)

COFFEE から deSign する

おいしさで繋がるコーヒーエコシステムをデザインすることでソーシャルチェンジを促進する

株式会社アルタレーナ