



ロゼッタカフェカンパニーのミッション

「スペシャルティコーヒーを日常に」

高品質、国際審査で80点以上の生産国、生産地域、
生産処理方法が明確なコーヒー豆を提供すること。
大量生産ではなく、少量生産でその日、
その時に最適な焙煎を施し、
コーヒー豆の個性を十分に引き出すことで、
流行に左右されない新たなコーヒー文化を作ること。



ロゼッタカフェカンパニー

高品質スペシャルティコーヒーのソーシングと、オリジンごとの多様な個性を表現できる最適なロースティングを常に追求しています。
シングルオリジンコーヒー、オリジナルブレンドを提供しております。ロゼッタカフェカンパニーはロースターであり、バリスタです。常にバリスタとして抽出検証を行い、お客様に最適なローストプロファイルでスペシャルティコーヒーを焙煎・提供しています。
業務用スペシャルティコーヒー、飲食店様などにコーヒー豆の卸し販売も行っております。



こだわりの自家焙煎

ロゼッタカフェカンパニーではお客様に提供する全てのコーヒーを経験豊富な焙煎職人が焙煎しております。当店で使用しているコーヒー豆はスペシャルティコーヒーのみ使用しております。また世界各地の信頼のある農園から生豆を仕入れています。

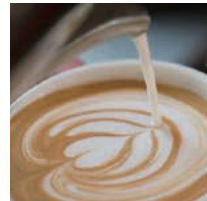
こだわりの一杯

当店のコーヒーは、世界各国から厳選されたスペシャルティコーヒーのみを使用しております。当店では、コーヒー豆を野菜や果物と同じように生鮮食品として扱っております。温度管理、湿度管理も徹底し焙煎室で保管しています。また、生豆を買い付けた段階で状態を見極め焙煎しています。



こだわりの抽出方法 “光サイフォン”

当店では光サイフォンを使用しています。光サイフォンは通常のガスのサイフォンとは異なり火を使いません。細かな設定が可能で、例えば秒数など様々な操作ボタンがついており、抽出時の味の安定につながります。また、光サイフォン特有の香り高い“優しくすっきりとした味わい”のコーヒーを抽出することが可能です。また見た目もかっこよく、味もおいしく安定しているのが光サイフォンの最大の特徴です。



こだわりのエスプレッソ

コーヒーの中でも特に個性が強いと言われるエスプレッソ。当店のエスプレッソ及びエスプレッソを使用したドリンクは、イタリアが世界に誇るエスプレッソマシンメーカー、ラマルゾッコ社のFB30を使用し抽出しています。

エスプレッソは9気圧の気圧をかけて、20秒から35秒くらいかけて25cc～35ccを抽出します。当店では35秒抽出で30ccの抽出にしています。また、気圧がかかるため焙煎後約10日目の豆を使用しています。ヘーゼルナッツカラーのクレマ、しっかりとした重厚感がありながら喉に抜けていくアロマを是非楽しんで頂きたいと考えています。

『苦い、きつい』というイメージが強いエスプレッソですが、当店のエスプレッソはコーヒーの旨み成分のみを抽出しており、イタリアのエスプレッソをイメージしています。

バリスタプロフィール

竹村 浩史 Hiroshi Takemura

バリスタチャンピオン横山千尋の元で修行。日本におけるバリスタの先駆者バルデルソーレでバリスタを務める。サイフォンの名店「椿屋珈琲店」でサイフォニスト、ロースターを務める。ジャパンバリスタチャンピオンシップ多数出場。日本スペシャルティコーヒー協会認定コーヒーマイスター。バリスタ13年のキャリア。

オリジナルブレンド

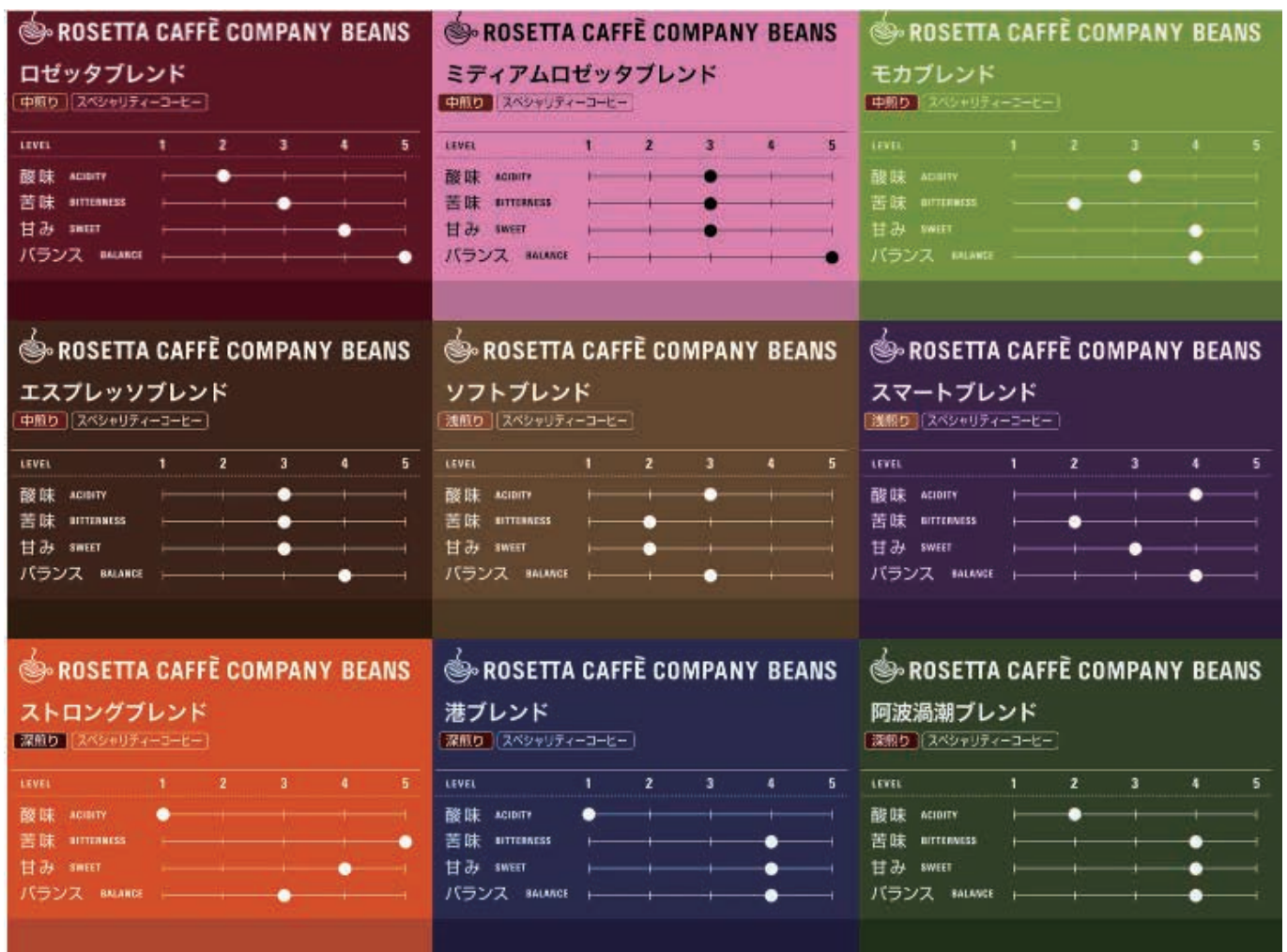
その厳正されたコーヒー豆から作り出すコーヒーは“本物”。



ロゼッタカフェカンパニーのコーヒー

1. 新鮮でフレッシュなコーヒーのみお届けします
2. 時代に左右されないふれない味のコーヒーを作ります
3. コーヒーが持つ風味や個性を活かした焙煎を行います
4. スペシャルティコーヒー専門店であるということ
5. コーヒーを通じて、安心と安全をお届け致します

全てのコーヒーにおいてバリスタ兼ロースターの竹村が自信と責任をもってお客様にお届け致します。



コーヒー豆(オリジナルブレンド)を様々な味の観点から5段階で評価。

酸味 LEVELが高いほど酸味を感じます
苦味 LEVELが高いほど苦味を感じます
甘み LEVELが高いほど甘みを感じます
バランス LEVELが高いほどバランスがとれています

シングルオリジン

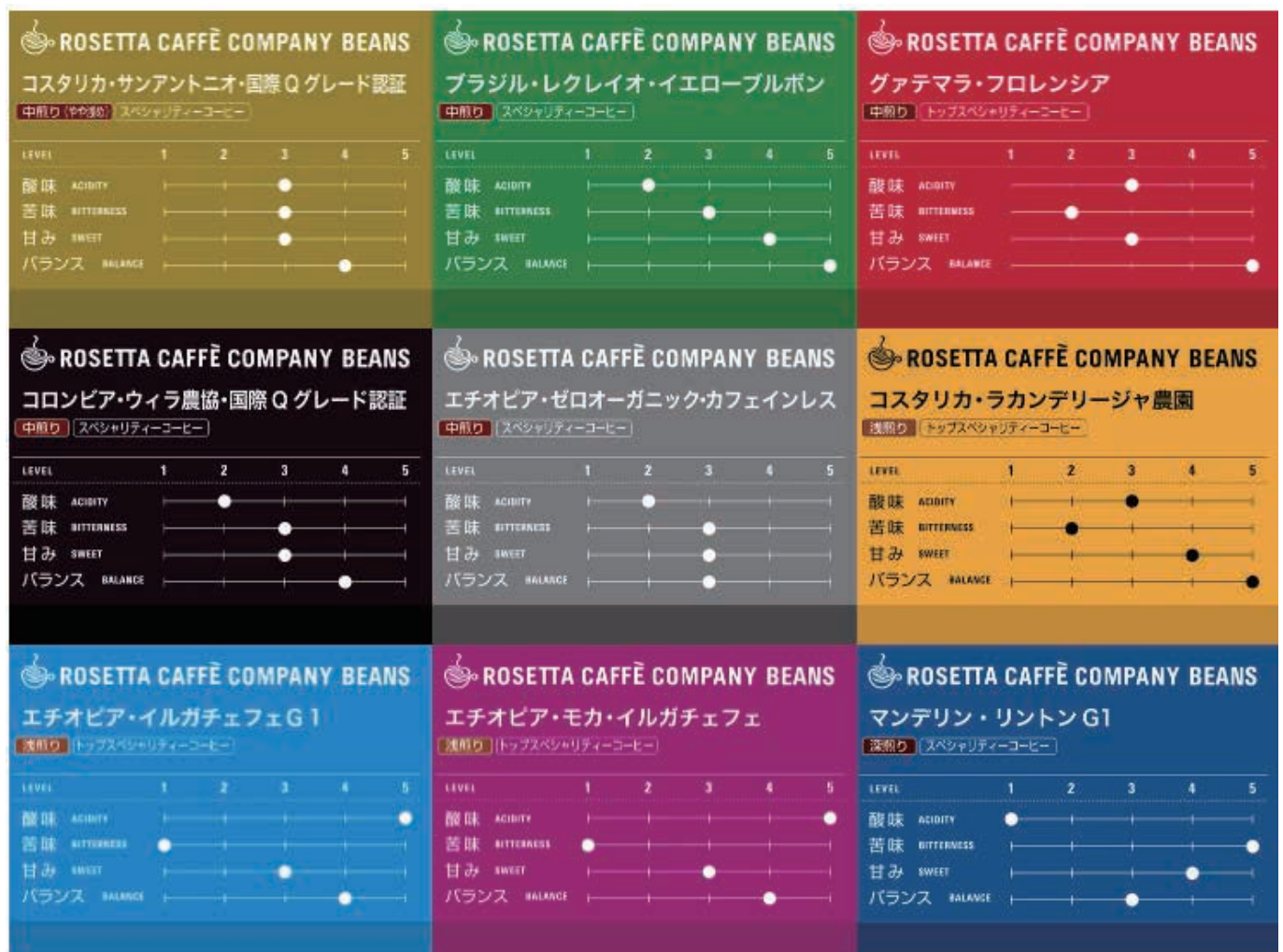
その厳正されたコーヒー豆から作り出すコーヒーは“本物”。



ロゼッタカフェカンパニーのコーヒー

1. 新鮮でフレッシュなコーヒーのみお届けします
2. 時代に左右されないふれないう味のコーヒーを作ります
3. コーヒーが持つ風味や個性を活かした焙煎を行います
4. スペシャルティコーヒー専門店であるということ
5. コーヒーを通じて、安心と安全をお届け致します

全てのコーヒーにおいてバリスタ兼ロースターの竹村が自信と責任をもってお客様にお届け致します。



コーヒー豆(シングルオリジン・ブレンド)を
様々な味の観点から5段階で評価。

酸味 LEVELが高いほど酸味を感じます
苦味 LEVELが高いほど苦味を感じます
甘み LEVELが高いほど甘みを感じます
バランス LEVELが高いほどバランスがとれています