



長日咖啡
CHANG COFFEE CO.

① 長日(チャンリ) — 紅頂ティピカ・ハニープロセス(全太陽光乾燥)

いつか珈琲屋 近藤 啓	COFFEE potohoto 山田 哲史
ナッツやトーストのようなやさしい味わい。 かすかにレモングラスも感じる。 ほのかにブラウンシュガーの甘い余韻が残る。	Almonds, nuts, apricots, citrus, caramel, smooth, sugar cane アーモンドやナッツのようなアロマに、優しいシトラスやキャラメルやサトウキビのようなフレーバー、中煎りより深めが好きなお方におすすめしたいコーヒーです。
豆ポレポレ 仲村 良行	Roast Design Coffee 三神 亮
ローストナッツ、スイートチョコレート、キャラメル、トースト、のようなフレーバー。 酸質は、マリックでソフト。ボディは、スムーズですが、冷めてくると強度がthinな印象。	かなりナッツ臭が強く未熟味が顕著にでていている。甘さやボディはあるものの未成熟からくるメタリックなフレーバーも感じられる。
COFFEE ROASTERY NAKAJI 中村 元治	自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ 岩崎 健一
フレーバーからはローストアーモンド、モルディ、ウッディを感じた。後味には渋みを感じる。	ヘーゼルナッツ、アーモンド、シュガーケイン 酸質は柔らかめ ボディはミディアム 口当たりはスムーズで優しいテイストのコーヒー。



② 古峰(カフネ) — SL34×ティピカ・低温無添加発酵

いつか珈琲屋 近藤 啓	COFFEE potohoto 山田 哲史
ヘーゼルナッツやトーストを思わせる味わい。 軽やかな質感と後に残るサトウキビのような甘さが特徴。	Nuts, stone fruit, floral, tea-like, sugar cane 軽めのナッツ感にストーンフルーツのような優しい酸味、さとうきびのような甘さと軽めの質感。
豆ポレポレ 仲村 良行	Roast Design Coffee 三神 亮
ミルクチョコレート、キャラメル、bit roast nuts、bit stone fruits、bit cherry、なフレーバーのコーヒー。酸質はマリック、ボディは、スムーズでリッチ。飲んで優しい印象のコーヒー。	ベリー類のフレーバーをやや感じるが、青さがあり熟度が低い印象がある。質感にもラフさが表れている
COFFEE ROASTERY NAKAJI 中村 元治	自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ 岩崎 健一
フレーバーはシトリック、黄桃などを感じる。液体が冷めて舌触りや甘さに厚みが増していく。	緑茶、ハーブ、ジャスミンを思わせるアロマ 酸質はほんのりシトリック ボディはソフト 冷めてから滑らかで優しいあと口。



③ 高岳(タカヤマ) — ゲイシャ・ナチュラル

いつか珈琲屋 近藤 啓	COFFEE potohoto 山田 哲史
ラムなどの洋酒を思わせる香り。 ピーチ、マンゴー、洋ナシなど様々なフルーツを感じる複雑でリッチなコーヒー。 余韻もしっかりと長く続く。	Mixed berries, passion fruit, blueberry jam, lychee, tea, syrup, sweet long aftertaste 甘い完熟フルーツのようなアロマとフレーバー、濃縮感もあり、フルーツシロップやキャンディのような印象です。
豆ポレポレ 仲村 良行	Roast Design Coffee 三神 亮
アルコール、ピーチ、チェリー、カカオ、ミルクチョコレート、キャラメル、パイナップル、トロピカル、ピーチ、色んなフレーバーを感じさせてくれます。酸質は、マリック、タータリック、soft、sweet、コンプレックス、spine、ボディは、スムーズでリッチ。 トランスペアレント。酸質もフレーバーも沢山の層が折り重なり複雑。かつ、それぞれの強度も強く、とても個性的。	乳酸発酵系のフレーバーが強く形成され、フローラルな香りや甘さが強い。ゲバルツトラミネールのような特徴的なフレーバーがある。
COFFEE ROASTERY NAKAJI 中村 元治	自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ 岩崎 健一
ライム、マスカット、チェリー、メロン、ライチ、メロンソーダなど複雑で多様なフレーバーを感じる。ロングアフターテイストでバランスもよい。冷めると後味に少し渋みが出てくる。	第一印象はマスカット、ティーライク 酸質は明るくフルーティ、トロピカル ボディミディアムからやや重厚的。 香り、甘み、酸味のバランスが良く、繊細かつ爽やか。



④ TGC台湾精品咖啡莊園 — SL34・嫌気性ハニー製法 パルプドナチュラル

いつか珈琲屋 近藤 啓	COFFEE potohoto 山田 哲史
バーボンウイスキーのような特徴的なしっかりとした味わい。 後からイエローピーチのようなフルーツも感じる。 甘い余韻が長く続く。	Cranberries, raisins, roses, weenies, herbs, rounds, sweet aftertaste クランベリー、レーズン、赤ワインを思わせるようなフレーバー、ハーブのようなニュアンスもあり、滑らかな質感と甘い余韻が良い印象です。
豆ポレポレ 仲村 良行	Roast Design Coffee 三神 亮
ローストピーナッツ、ミルクチョコレート、キャラメル、bit cherry 冷めてcherry、ほんのりアルコール、ペーパー、ストローな印象のフレーバー。酸質は、マリックで少しタータリック。ボディはスムーズでリッチ。	強い枯れ臭を感じる。ワイニーなフレーバーや甘さのニュアンスを微かに感じるが劣化臭が強く元のキャラクターがあまり判別できない。
COFFEE ROASTERY NAKAJI 中村 元治	自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ 岩崎 健一
フレーバーはストロベリー、ナッティ、メロン、キャラメル、玉ねぎのマリネを感じた。液体が冷めて厚みが増し、アフターテイストも少し伸びた。	アップルティ、ピーチ、ブライト、クリーン 甘い香りが心地よい 酸質はミドル ボディはミディアム 冷めてからウイスキー感。 熟度のある甘さが口の中で続く。



⑤ 森悦高峰(森悦高峰) — SL34 ・ ウォッシュド

いつか珈琲屋 近藤 啓	COFFEE potohoto 山田 哲史
オレンジやアプリコットを思わせる爽やかな味わい。 ほのかにキャラメルのような甘さも感じる。 ティーライクで滑らかな質感。	Nuts, apples, caramel, green tea, citrus, lactic acid, round, 冷めていくと明るさが出てきて、しっかりとした質感も感じます。グリーンティーのようなニュアンスもあり、良い印象です。
豆ポレポレ 仲村 良行	Roast Design Coffee 三神 亮
スイートチョコレート、アーモンド、キャラメル、ストーンフルーツや少しアプリコットのようなフレーバー。酸質は柔らかく、sweet、マリック。ボディは、スムーズでリッチ。キレイな、グッドバランスなコーヒー。	一見シンプルだがパイナップルやブラウンシュガーのような甘さが強く、深みのあるコーヒー。構造がしっかりしていて奥行きがある。
COFFEE ROASTERY NAKAJI 中村 元治	自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ 岩崎 健一
フレーバーはラクティック、黄桃、マンゴー、スモークチーズなどを感じた。舌触りはsmoothでフルーティな甘さが長く続く。	ローストナッツ、ココア、スムーズ、クリーン ボディはソフトで軽やかさが心地よく、さらっと飲みたいコーヒー。 冷めてから甘さと酸質がインブルーブした。



⑥ 92向陽(92向陽) — SL34 ・ ナチュラル

いつか珈琲屋 近藤 啓	COFFEE potohoto 山田 哲史
キャラメルのような甘い香り。 マンダリンオレンジやかすかにキウイを思わせる味わい。 しっかりとした甘さが特徴のコーヒー。	Berry, grape, floral, tea-like, lemongrass, sweet ベリー、グレープ、優しい華やかなアロマ、 ベリーのような風味の奥にシトリックな印象もあり、ティーのような質感は良い印象です。
豆ポレポレ 仲村 良行	Roast Design Coffee 三神 亮
ミルクチョコレート、ローストナッツ、ほんのりストーンフルーツ、チェリーのようなフレーバー。酸質は、マリック、ソフト、少しタートリック。ボディは、スムーズで強度は、ミディアムロー。アフターテイストは、少しショート。	赤リンゴのようなフレーバーがあり、質感もまろやかでクリーミーな印象。安定感のある品質。
COFFEE ROASTERY NAKAJI 中村 元治	自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ 岩崎 健一
シトリック、ライム、ブラウンシュガー、オニオン。液体が冷めると酸が明るくなる。smoothな舌触り。	オレンジピール、ブラッドオレンジ、プラムなどを思わせる熟度のある果実感。 酸質はmildでジューシー。 ボディはミディアムからやや重厚的。 冷めてからハービーな印象と複雑な甘さを伴う酸味が素晴らしい。 非常にバランスが良く、クリーンで滑らかな口当たり。 浅煎りはもちろん、深めでも魅力が増すコーヒーだと思います。



⑦ 琥珀社(琥珀社) — SL34 ・ ナチュラル

いつか珈琲屋 近藤 啓	COFFEE potohoto 山田 哲史
リンゴのような明るいフルーティな香りと味わい。 かすかにシナモンやライムの風味も感じる。丸みのある質感が特徴のコーヒー。	Strawberry, grape, spice, tea, lychee, smooth, sweet ミディアムボディの甘いベリーや熟した果実の印象です。
豆ポレポレ 仲村 良行	Roast Design Coffee 三神 亮
ほんのりアルコール、ほんのりチェリー、ミルクチョコレート、キャラメル、bitキウイ、ストーンフルーツ、ピーチ、ACは、マリック、sweet、タートリック、コンプレックスな印象、ボディは、リッチでスムーズ、アフターの余韻は、長く心地よいです。	赤ワイン様でベリー類を思わせる風味。酸も明るさがありバランスが取れている。
COFFEE ROASTERY NAKAJI 中村 元治	自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ 岩崎 健一
熟度の高いプラム、ストロベリージャム、ナッツ、キャラメルなど多様なフレーバーがあり、冷めていくと液体に心地好い厚みが増していく。	ラム酒やブランデーなど洋酒の香り 酸質はmild ボディはミディアムからやや重厚的 暖かいうちは洋酒感のある風味が印象的だが、冷めてからストーンフルーツ、マンゴーなど熟度のある果実を思わせる甘さを伴う味わいが感じられ、リッチな印象。



⑧ 郷築園(郷築園) — ティピカ ・ ナチュラル

いつか珈琲屋 近藤 啓	COFFEE potohoto 山田 哲史
ライムのような柑橘系の香り。 味わいもライムを思わせる明るくジューシーなコーヒー。 冷めてほのかにマスカットのような印象も加わる。	Apples, hazelnuts, pineapples, apricots, syrups, sweets 甘い果実なナッツのアロマ、冷めてくると熟したフルーツのフレーバーを感じます。
豆ポレポレ 仲村 良行	Roast Design Coffee 三神 亮
ピーナッツ、ミルクチョコレートなフレーバー。酸質はマリック、強度は、ミディアムロー。ボディは、スムーズ、thin、tealike、強度は、ロー。アフターテイストは、ショート。	枯れ臭など劣化したフレーバーを感じる。微かにリンゴのニュアンスもあり質感も強いが、劣化臭が強く支配的になっている。
COFFEE ROASTERY NAKAJI 中村 元治	自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ 岩崎 健一
フレーバーはウッディ（湿った木材）、後味は短い。液体が冷めて少し酸が明るくなる。バランスはコンパクトな印象。	ミルクチョコのような甘い香り 質感はmild クリーミーな舌触りで甘みの余韻が心地よい。 べっこう飴やキャラメルを思わせるシュガースイートな甘みが口の中で広がる。

卓武山(ジャワ) — ティピカ・ウォッシュド

⑨

<p>いつか珈琲屋 近藤 啓</p> <p>花のような香り。 ライムのような爽やかな柑橘系の味わい。 ほのかに梨も感じる。 ジューシーで透明感があり冷めても味の輪郭がはっきりしている。</p>	<p>COFFEE potohoto 山田 哲史</p> <p>Nuts, brown sugar, caramel, green tea, blood orange, butter, round, sweet aftertaste</p> <p>甘いナッツや黒糖キャラメルのアロマ、オレンジ、グリーンティー、バターのようなフレーバー、しっかりとした質感でバランスも良いです。アフターテイストも甘さが乗ってきます。</p>
<p>豆ポレポレ 仲村 良行</p> <p>ローストピーナッツ、ミルクチョコレート、キャラメル、ほんのりストーンフルーツ、少しシリアルなフレーバー。酸質は、マリック、ソフト、sweet。ボディは、スムーズ。</p>	<p>Roast Design Coffee 三神 亮</p> <p>柑橘系の酸を感じるがナッツ臭も強く感じる。ドライフルーツのニュアンスもあるが、アフターに穀物様のフレーバーが感じられる。</p>
<p>COFFEE ROASTERY NAKAJI 中村 元治</p> <p>フレーバーはピーナッツ、ベジー、ウッディ。液体が冷めて後味が短くなった。</p>	<p>自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ 岩崎 健一</p> <p>ほうじ茶、ティーライク、ブラウンシュガー、メープル、ウエルバランス 酸質は温かいうちはmild、冷めてから明るい印象。 ボディはミディアム、丸い印象で飲みやすい。 お茶感に有りがちな渋みがなく甘さで終わる。 台湾のテロワールを感じてもらうには良いコーヒー。</p>



青葉(ジャバ) — SL34・ナチュラル

⑩

<p>いつか珈琲屋 近藤 啓</p> <p>アプリコットを思わせる香り。 梨やリンゴのようなフルーツを感じるジューシーなコーヒー。 質感は滑らかで冷めてほのかにチョコレートの印象が加わる。</p>	<p>COFFEE potohoto 山田 哲史</p> <p>Caramel, nuts, honey, tropical fruits, smooth</p> <p>キャラメルナッツから始まり、冷めるに従ってハチミツやパインのような印象が顔を見せてきます。</p>
<p>豆ポレポレ 仲村 良行</p> <p>ストーンフルーツ、ミルクチョコレート、キャラメル、ほんのりアプリコット、チェリー、少しアルコール、ローストピーナッツなフレーバーの印象。酸質は、マリック、ソフトでsweet。ボディは、スムーズ。優しくキレイなコーヒーの印象。</p>	<p>Roast Design Coffee 三神 亮</p> <p>柑橘系やバリー系の風味があって明るい。酸の構造もしっかりしておりバランスの良いコーヒー。</p>
<p>COFFEE ROASTERY NAKAJI 中村 元治</p> <p>フレーバーはクッキー、キャラメル、レモンピール。後味に渋みを感じる。バランスは酸が少し際立つ印象。</p>	<p>自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ 岩崎 健一</p> <p>フローラルフレーバー、黄桃、ウイスキー、クリーミー、ロングアフターテイスト、ウエルバランス 酸質はmildでラクティク。 ボディはミディアム。 口当たりが丸くて心地よく、トロピカルでジューシーな甘さが長く続く。 浅煎りはもちろん、深めで新たな魅力が増す、焙煎で多岐なキャラクターを引き出したくなるコーヒーだと思います。</p>