

2022年8月16日
株式会社アートコーヒー

アートコーヒーの疑似サイトについて

平素より格別のお引き立てを賜り、厚くお礼申し上げます。

この度インターネット上に公開されている「北沢 coffee bar (<https://www.artcoffee.jp>)」のサイトで弊社の登録商標「Art Coffee」(第 5718403 号)が無断で使用されていることが確認されました。

同サイトは弊社とは一切関係がなく、また、同サイトにおいて弊社の商品を販売することはございません。お客様におかれましては、十分にご注意ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社アートコーヒー <http://www.artcoffee.co.jp>

〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 4 番 1 号 新国際ビル 4 階 担当：小泉

TEL 03-6860-1631

以上

ART 1

広がる果実感 Ethiopia

エチオピア オーガニック

グレープフルーツやレモンを思わせるはっきりとした酸味、ベリー系の柔らかく明るい甘さが口の中に広がります。フルーティな香りと味わいを最後まで楽しむことができます。



150g 粉

ART 2

はじける鮮やかさ Tanzania

タンザニア

オレンジやアブリコットのような甘酸っぱい酸味が口の中に広がります。複雑な酸味からもたらされる濃厚な質感と甘さの伴ったすっきりとした後口が特徴です。



150g 粉

ART 3

クリアで華やか Colombia

コロンビア オーガニック

プラムのような鮮やかな果実の香り、パッションフルーツのような華やかでジューシーな酸味が口の中に広がります。しっかりとしたコク、明るく優しい甘さが長く続きます。



150g 粉

ART 4

明るく優しい味わい Ethiopia Blend

エチオピアブレンド

エチオピアのフルーティな香りと酸味、コロンビアの甘さのあるしっかりとしたコク、メキシコのマイルドでなめらかな風味。ブレンドすることで明るくすっきりとした優しい味わいに仕上げました。



150g 粉

ART 5

調和のとれた味わい Standard Blend

スタンダード・ブレンド

ブラジルの香ばしくなめらかな口当たり、コロンビアの鮮やかで果実のような酸味とタンザニアの甘酸っぱく豊かな風味。ブレンドすることで調和のとれた繊細な味わいに仕上げました。



150g 粉

ART 6

柔らかく重厚な味わい Nicaragua Blend

ニカラグアブレンド

ニカラグアのチョコレートのような質感と長く続く甘み、グアテマラの柔らかく上質な酸味、ブラジルの香ばしくなめらかな風味。ブレンドすることで柔らかく重厚でしっかりとした味わいに仕上げました。



150g 粉

ART 7

香ばしまろやか Brazil

ブラジル イバネマ農園

イバネマ農園で栽培されたコーヒー豆を焙煎度合いを2段階に分け、ブレンドしました。ナッツのような香ばしさ、チョコレートのような柔らかな口当たり、ビターを伴った甘さが後口に広がります。



150g 粉

ART 8

豊かな香味 Guatemala

グアテマラ

オレンジチョコレートのような明るい酸味を伴ったなめらかなコク、香ばしさの中にしっかりとした甘さがあります。ソフトな苦味と混ざり合うことで豊かな味わいを作り出します。



150g 粉

ART 9

なめらか芳醇 Indonesia

インドネシア フェアトレード

インドネシアスマトラ島で栽培されたコーヒー豆は、甘いスパイスの香り、しっかりとした苦味の中に優しい酸味が広がります。ホットでもアイスでも楽しめるリッチなコーヒーに仕上げました。



150g 粉