

有機JASマーク
JAS
日本食品分析センター

SHOT ONE
TAKANO
DRIP
COFFEE
CAFE®

8 杯分
深煎り

コク
苦味
旨味

ショットワン® カフェ

DRIP COFFEE

ORGANIC ITALIANO NEO

有機イタリアーノ NEO



ショットワンカフェのアレンジメニュー

カフェ・オ・レ



マグカップに温めた牛乳
(レンジで温めてもOK)
を半分入れてます。



カップの上に“ショットワン
カフェ”をセットしてく
ださい。



コーヒーは半分の量です
のでゆっくりと濃く(時間
をかけ)抽出してください。

アイスコーヒー



マグカップ(または耐熱グ
ラス)に半分くらい氷を入
れます。



“ショットワンカフェ”を
セットしてカップの半分ま
で濃く抽出してください。



溶けかかった氷の上から
新しい水を入れてかく拌
してください。

点線に沿って、切り落として下さい。



SHOT ONE
TAKANO
DRIP
COFFEE
CAFE®

8 杯分
深煎り

ORGANIC
ITALIANO NEO
《ITALIAN ROASTED》

ショットワン® カフェ

DRIP COFFEE

有機イタリアーノ NEO

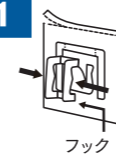
グアテマラベースの有機コーヒーを
深煎り焙煎。カフェ・オ・レやアイス
コーヒー等のアレンジメニューでも
お楽しみください。

芳醇な香りとコク深いしっかりした苦味にま
ろやかな旨味が調和したおすすめの高煎り
コーヒーです。

ショットワンカフェ のおいしい淹れ方

(カップとお湯をご用意ください。)

1



フックをミシン目に沿って
折り曲げます。中の粉を下
部に集め、キトリ線に
沿って封を開け、フックを
開きます。

2



両手でフックの下部を左
右に広げ、カップのフチに
しっかりセットします。

3



熱湯を少量注ぎ、30秒程
蒸らしてからゆっくり2~3
回に分けて熱湯(約
140ml)を静かに注いでく
ださい。

- 名称:有機レギュラーコーヒー(粉) ●原材料名:有機コーヒー豆(生豆生産国名:グアテマラ、コロンビア、他) ●内容量:56g(7g×8袋) ●賞味期限: 枠外下部に記載 ●保存方法:直射日光、高温多湿をさけて保存してください。
- 使用上の注意:個包装開封後はすぐにお使いください。 ●挽き方:中細挽き
- 販売者:麻布タカノ株式会社 東京都港区東麻布1-8-12

製造所:株式会社ユニカフェ神奈川総合工場
神奈川県愛甲郡愛川町中津字桜台4026-9

■品質管理には万全を期しておりますが、万一不備な点
がございましたら、下記お問い合わせまでご連絡下さい。

■熱湯の取扱には十分ご注意ください。

■お問い合わせ:麻布タカノ株式会社

03(3585)2233(代表) <https://azabutakano.jp/>

4967728060234



袋の一部に
環境に配慮した
植物由来のバイ
オマスプラス
チックを使用し
ています。



ゴミの分別は自治体の区分にし
たがって下さい。

窒素ガス充填パック



全国バイオマス
協会



有機について