

Coffee roast



酸味



浅煎

中煎

深煎

苦味



ライトロースト

うっすらと色づき始めた程度の焙煎。
香りやコクは不十分。



シナモンロースト

酸味がとても強く、青さが残る。
飲まれることはほとんどない。



ミディアムロースト

キレのあるアメリカンコーヒー向き。
酸味や渋みの際立ったテイスト。



ハイロースト

酸味や苦味、甘味などのバランスが
一番取れている。



シティロースト

バランスが良く、コーヒー独特の
苦味・コクがある。



フルシティロースト

酸味は控えて十分酔い苦味、コクがある。
カフェオレなどでよく使われる。



フレンチロースト

酸味よりも苦味中心の味わい。
シアトル系のエスプレッソでよく飲まれる。



イタリアンロースト

強い苦味と焦げたような香り。
カプチーノやエスプレッソに使われる。

