



# カップイン・コーヒーは

珈琲料理人が作った

きれいなコーヒーだから実現した味です。

洗浄中



オアシス珈琲の生豆洗浄技術【特許第3022885】

生豆を洗った後の水は洪水時の川の2倍汚れています!!

## 「きれいなコーヒー」とは？

実は、コーヒーの雑味の元となるのは生豆についた汚れやホコリ。「きれいなコーヒー」は、それらを水できれいに洗うことで、コーヒー本来の味をクリアに味わうことができます。浸け込むことで、豆そのものの味が大きく影響してくる「カップイン・コーヒー」は、「きれいなコーヒー」だからこそ実現した商品なのです。

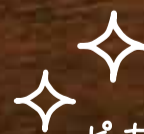


手にとってご覧ください。



汚れや  
ホコリ

洗浄前の生豆



ピカピカ

洗浄後の生豆