

SICAFE

SICAFE(しかふえ)は、コーヒーハンターJosé. 川島 良彰氏とレストラン「ボニユ」主宰の来栖 けい氏との運命的な出会いをきっかけに生まれた、自家焙煎珈琲ブランドです。 José. 川島氏率いるミカフェートの生豆を使った極上の一杯をご賞味下さい。

José. 川島 良彰氏 PROFILE



コーヒー豆輸入・販売(株)ミカフェート代表取締役社長
唯一無二のコーヒーハンター。
1999年マダガスカルに絶滅危惧種のマスカロコフェア種の発見・保全に成功したことから「コーヒーハンター」と呼ばれるようになる。以降40年以上に亘り世界50カ国以上のコーヒー農園(2500以上)を飛び回り、技術指導をすると共に、新しいコーヒーを探索している。

来栖 けい氏 PROFILE



2万軒以上のお店を食べ歩き、2004年に著した『美食の王様 究極の167店 珠玉の180皿』が大きな話題となり「美食の王様」として数多くのメディアで活躍。2009年、若手シェフの育成のレストラン「エキュレ」を立ち上げ、食べ手を引退。2015年には集大成のレストラン&パティスリー「ボニユ」をオープン。自身もお店に立ち自らの食理論を発信している。大宮「san」、参宮橋「いぶさな」など、プロデュース店も多数。

ラ・ポーズ、桃谷樓グループでご提供しております。

【問合せ先】

ラ・ポーズ本店

奈良市芝辻町2-11-6 TEL 0742-33-8728



SICAFE

SICAFE

5つのお約束

厳選された豆だけを使用

環境に恵まれた畑で生産者と共に育てたコーヒーをミカフェート独自の基準で厳選しています。

手摘み収穫

完熟したコーヒーチェリーを熟練の摘み手が丁寧に手摘みしています。

100%天然乾燥

時間をかけて自然の力で乾燥させることにより、コーヒー豆にストレスをかけません。

生豆の輸送はリーファーコンテナ

コーヒー豆の産地からの輸送は定温コンテナ(リーファーコンテナ)を使用し、生豆の劣化を出来る限り押さえています。

ミカフェートの生豆をシカフェで少量焙煎(ロースト)

出来る限り新鮮な状態で皆様にお届けできるよう、自社で少量ずつローストし即日パッケージングしています。



コーヒーチェリー



天日乾燥



コーヒーの花

3種類の単一農園シングルエステート、単一栽培種シングルオリジンコーヒー

LP **GUATEMALA**
グアテマラ
SAN MIGUE
サンミゲル農園
BOURBON
ブルボン
ラ・ポーズ

程良い酸味とまろやかなあと味。
キャラメルのような甘く香ばしい
風味のコーヒーです。

TASTE 味のバランス	香り	キャラメル、ナッツ、水飴
酸味 ★★★★★	フレーバー	キャラメル、アーモンド、ライスクラッカー
苦味 ★★★★★	あと味	ビターチョコレート
甘み ★★★★★	銘柄	:サンミゲル シカフェ オリジナルロースト
こく ★★★★★	生産国	:グアテマラ
後味 ★★★★★	農園	:サンミゲル農園

NK **EL SALVADOR**
エルサルバドル
BUENOS AIRES
ブエノスアイレス農園
SAN JOSE
サンホセ農園
BOURBON
ブルボン
奈良公園

カカオを思わせる余韻。
ミディアムボディですっきりとした後味。
柑橘系の爽やかな風味のコーヒーです。

TASTE 味のバランス	香り	キャラメル
酸味 ★★★★★	フレーバー	大葉、大葉いも、メロン
苦味 ★★★★★	あと味	カンパリー
甘み ★★★★★	銘柄	:エリテ シカフェ オリジナルロースト
こく ★★★★★	生産国	:エルサルバドル
後味 ★★★★★	農園	:ブエノスアイレス農園、サンホセ農園

TK **EL SALVADOR**
エルサルバドル
SAN JOSE
サンホセ農園
PACAS
パカス
桃谷樓

明るく活き活きとした酸。
余韻にほのかにナッツの香りが残ります。
フルーティーで華やかな風味のコーヒーです。

TASTE 味のバランス	香り	オレンジ、ハニー、クミン、アプリコット、ホットケーキ
酸味 ★★★★★	フレーバー	オレンジピール、ハーブ、キャロット、すいか
苦味 ★★★★★	あと味	マカロン、ナッツ
甘み ★★★★★	銘柄	:パカス シカフェ オリジナルロースト
こく ★★★★★	生産国	:エルサルバドル
後味 ★★★★★	農園	:サンホセ農園