



北アルプスの清らか天然水「雪山しずく」使用

自分で 挽いて 淹れて

山岳珈琲

SELF DRIP COFFEE

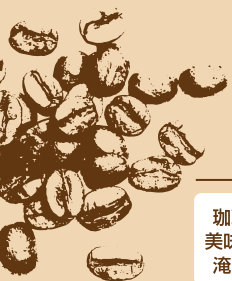


追加で
カフェオレに♪

信州ミルク

300円(税込330円)

山岳珈琲専用の追加ミルクです



自分で挽く特別な一杯

ドリップコーヒー

税込850円

珈琲の
美味しい
淹れ方

- ① ミルで豆を削る
- ② フィルターをセットして山になるように削った豆を投入
- ③ お湯をゆっくりと注ぎかける

Step
②



挽きたての香り

Step
①



※写真はイメージです。季節により食材や提供時の器が変わる場合がございます。※数量限定の詳細、食物アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。



コーヒーは
水素焙煎で
おいしくなる

UCC
Every coffee, every moment

水素焙煎コーヒー

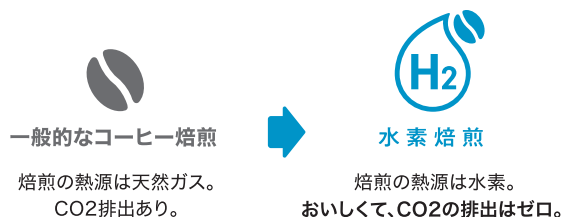
UCCグループは「2040年までにカーボンニュートラルの実現」に向けた取り組みのひとつとして、水素を熱源とするコーヒー焙煎の実現に挑戦しています。

ABOUT

おいしい。しかも環境にいい。
水素焙煎は新時代の技術です。

生豆を炒ることで、酸味や苦味など
コーヒー特有の風味を引き出すプロセス「焙煎」。
UCCは新たに“水素焙煎”の技術を開発しました。
水素焙煎が引き出すのは、
今までにないコーヒーの新しいおいしさ。
焙煎時にCO₂を排出せず、脱炭素にも貢献します。

コーヒーの脱炭素に水素焙煎で貢献



TASTE

水素焙煎が引き出すのは、
今までにないコーヒーの新しいおいしさ。

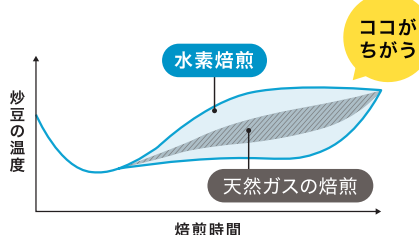
おいしさの秘密は、水素だからできる火加減。
これまでの焙煎に比べて幅広い温度で焙煎できるので、
水素焙煎ならではの味覚を創り出せます。

“新しい魅力を引き出せる その秘密は温度”

水素焙煎は温度の調整幅が広い

高温⇄低温の温度調整幅が既存の熱源より広い

水素焙煎の焙煎プロファイル



Q. なぜ温度調節幅が広いのか？

A. 天然ガスよりもターンドアウン比※が高いから ※最大火力と最小火力の熱量比

火力の調整範囲の違い



緻密なプロファイルコントロール技術を組み合わせることで、
水素焙煎は、既存熱源よりも多彩な味覚形成が可能！