

数量限定

中米の幸せの国・
コスタリカより、
絶滅危惧種の
ジャガーをまもる

ハチミツのように甘く、
ラズベリーのような香り。



自社
焙煎

 コスタリカ

※2杯目半額対象

テイクアウトOK!

ジャガーハニー ¥780

Costa Rica — Jaguar Honey —

今、世界が注目する「ハニープロセス製法」により、
ハチミツのような甘さ・ほのかな酸味・深いコクを感じられます。

※表示価格は税込です。※数に限りがあるため、予定期間前に終了する場合がございます。

※食器・提供方法が異なる場合がございます。※写真はイメージです。

詳しくは裏面へ

珈琲館の
美味しい
サステナブル



この一杯で、世界の笑顔をいっぱい。

Coffee Story ————  コスタリカ ジャガーハニー

絶滅危惧種「ジャガー」を
守る中米・コスタリカの
プロジェクト

中米に位置するコスタリカは、軍隊を
持たない平和主義の国。
俗に「コーヒーベルト」と言われる、コー
ヒー豆の栽培に適した熱帯・亜熱帯地域
を指した帯状のエリアに位置しており、
柑橘系を思わせる上品で良質な酸味と、
濃厚な甘み・クワが特長のコーヒーが作ら
れています。

また、コスタリカを象徴する動物「ジャ

ガー」は中南米のジャングルに棲息する
「密林の王者」と言われ、古くはマヤ文明
でも神格化されています。

しかし、近年はその棲息地域が森林伐
採などで減少し、絶滅の危機にさらされ
ています。そのため、ジャガー保護活動へ
の貢献を目的として、同地域の野生哺乳類
保護活動をするNanaConservation
に対し、ジャガーハニーコーヒーの売上
金の一部を寄付し
ています。

ハニーのような
甘みをもつ珈琲

ジャガーハニーは、生産指
導を受けた小規模農家から
集めた豆の状態を確認し、輸
出規格の中で最高等級の豆
を使用。そして、今世界が注
目する「ハニープロセス製法」
によって仕上げられています。

「ハニープロセス製法」は、
コーヒー豆を果肉から除去し
た後、豆の周りについた
ミューシレージという粘液質
を残したまま乾燥させる製
法で、バランスの取れた風味
にジュシーな甘みとすつき
りした酸味に仕上がるのが
特長です。

ジャガーの未来を、
コーヒーとともに。



 コスタリカ ジャガーハニー

- 【原産国】コスタリカ タラス地方
- 【栽培標高】1,400m~1,700m
- 【品種】カツアイ、カツーラ、オバタ他
- 【精製】ハニープロセス



本商品は、C-Unitedの自社焙煎所にて障がいをお持ちの方々*がそれぞれの個性を活かし、珈琲生豆の配合(ブレンド)から焙煎、梱包、発送までを行う特別なコーヒーです。

*当社C-Unitedで働く様々なバックグラウンドをお持ちの方々を、共に働く仲間として「Cクルー」と呼んでいます。

※写真はイメージです。

Action for happiness

C-United株式会社の
サステナブルな
取り組みはこちら

