

# 生豆をご購入のお客様へ

## 弊社の生豆保管状態

私どもでは、名古屋にある定温倉庫（17度）内にて、生豆を麻袋（内部はビニール袋装着）にて保管したものを、陸送し、自社倉庫にて、小分け作業をしております。

お客様にお届けしてから、焙煎していただくまでの『保管方法』について、下記の通りご注意ください。ただければと思います。

### ① コーヒー生豆の保存方法

生豆は焙煎豆に比べると、保管方法に関してそれほど神経質にならなくても大丈夫ですが、いくつかのポイントをお伝えします。

#### 常温保管で良いです

但し、高温多湿・直射日光のあたる場所や、温度変化の激しい所は避けてください。夏や梅雨など湿度が高くジメジメする時期には、冷暗室に移動させましょう。

### ② 保存期間

早く使用した方がコーヒーが持つ本来の風味をいただけますが、保管環境を整え、管理すれば、数年はもちます。そのために

- A) 通気性を保つこと。
- B) 高温・紫外線を避けること。
- C) 風通しの良い場所で保存する。

以上がポイントです。おいしくコーヒーをお召し上がりいただくために、保管状態はとも重要になります。皆さまに美味しいコーヒーを、お召し上がりいただけることを願っております。

株式会社豆乃木  
静岡県浜松市西区舞阪町舞阪2128-2  
TEL 053-569-2981