



株式会社オスパール
〒354-0033 埼玉県富士見市羽沢 2-18-8
TEL049-254-6241 FAX049-254-8158

日本アジア・アフリカ・ラテンアメリカ連帯委員会
(日本AALA)
〒160-0022 新宿区新宿 2-11-7 第33 宮庭ビル 4F
TEL03-5363-3470 FAX03-3357-6255
E-mail : info@japan-aala.org

一粒一粒を
ていねいに摘みとって
お届けしています

【OSPAAAL】

オスパールとは、アジア・アフリカ・ラテンアメリカの3大陸の人民との連帯を願ってつけられたものです。
1979年ニカラグアのサンディニスタ民族解放戦線(FSLN)革新政権を支援するため、私たちは、株式会社オスパールを設立しました。
ニカラグアでは少量しか採れませんが、優れた味の「幻の豆」マラゴジペを輸入し、革新政権の発展を願って日本人々に紹介しています。
オスパールコーヒーは、安全な豆を浅煎りすることで、豆本来の味を引きだします。
世界の国々、そこに住む人々の平和と連帯を思い描きながら、くつろぎの一杯をお楽しみください。

ニカラグア・マラゴジペ

NICARAGUA MARAGOGYPE

日本にはほとんどないコーヒー。オレレンジのようなフルーティな味わいとバターのような舌ざわり。ほどよい酸味が特徴です。

メキシコ・アルツォーラ

MEXICO ALTURA

心地よい酸味とコク、香りも豊かな、中米メキシコを代表するコーヒーです。

グアテマラ・アンティグア

GUATEMALA ANTIGUA

歴史を物語る深い香り、あっさりした味わい、コーヒー通にぴったりのストロング・タイプです。

グアテマラ・サンドライ (天日乾燥コーヒー)

GUATEMALA SUNDRIED

自然の陽光を利用して、1~2時間じっくり時間をかけて乾燥させます。こうした天日乾燥が、コーヒーに一味も二味もうまみを加え、酸味、甘味、コクと調和のとれた味を醸し出します。

ホンジュラス

HONDURAS

味は中性でクセがなく、コクのあるコーヒーです。

コスタリカ・カフェ・ボニータ

COSTA RICA CAFE' BONITA

4つの火山に囲まれたコスタリカ中部渓谷の肥沃な土壌に恵まれ、甘い香りと柔らかい酸味、そして豊かな味を育て、まさしくカフェ・ボニータ(すばらしいコーヒー)を実現させました。

コロンビア・スプレモ

COLOMBIA SUPREMO

古代インカ文明をしのばせる豊かな香りとまろやかな味。コロンビア・コーヒーの最高級品です。

ブラジル・サントス

BRASIL SANTOS

大粒で、酸味と苦みがほどよく調和し、やわらかな舌触りが特長。どなたにも好まれるブラジルの高級品です。

マンデリン

MANDHELING

深い香りと心地よい苦みがまろやかにひろがる、アジアの代表コーヒーです。(インドネシア産)



インドネシア・カロシ

INDONESIA KALOSI

「アジアの幻の豆」と呼ばれる、インドネシア・トラジャ地方産のコーヒー。やわらかくて深い香り、苦みが特長です。

キリマンジャロ

KILIMANJARO

さっぱりとした飲み口、すばらしいコクで好評。タンザニア産の最高級コーヒー。

モカ・ウォッシュド

MOCHA WASHED

優雅な香りと柔らかな酸味をもち、なめらかなコクのあるコーヒーです。

モカ・ブレンド

MOCHA BLEND

モカの香りとコクをもつ当社オリジナルブレンド。

アイス・コーヒー

ICED COFFEE

酸味と花のような香りが特長のアラビカ豆を100%使用している高級アイスコーヒーです。

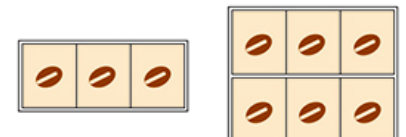
オスパール・ブレンド

OSPAAAL BLEND

根強い人気を持つ、当社オリジナルコーヒー。

—Coffee Gift—

3点セット・6点セット



お中元、お歳暮、ご贈答に