DESTINATION Premium

150カ国を旅した
コーヒーのエキスパート

株式会社 おもちゃ箱
〒145−0076 東京都大田区田園調布南26-12
https://www.omochabako.co.jp/brand/destination
・生豆生産国、パッケージ、ラベルは変更する場合があります。
・本カタログの価格は全て税抜表示となっています。

デスティネーションのはじまり

デスティネーション社は、1999年にフランスのボルドー地方に設立されました。代表のクリストフランバート氏は、コーヒー、紅茶、ハーブティー、砂糖の生産者と会うために世界150カ所以上を旅し、信頼関係を持てる生産者たちと直接契約を結んできました。現在では412,000件もの農家と取引があり、250種類のコーヒー、400種類の紅茶を販売しています。また、紅茶の産地であるスリランカへ経済的支援や、7,000㎡のソーラーパネルをもち、自社で使用する電力を発電するなど、社会や環境にも貢献をしています。
デスティネーション社が目指しているのは、150カ国以上をめぐる旅を共有し、常に高品質な商品につまった夢、味、旅、幸福をお客様にお届けすることです。

取得認証

EUビオ認証　アーベー　有機JAS

商品ラインナップ

オーガニックコーヒー　粉

浅煎り〜深煎りの個性豊かな3種類のコーヒー。ハンドドリップに適した細挽きでしっかりと抽出できます。スタイリッシュな縦長のパッケージも人気です。

デカフェコーヒー

「おいしいデカフェ」として人気の粉&インスタント。生豆を水に浸さずにカフェインを除去するので、味や香りをしっかりと保っています。
コーヒ好きも納得の味わいです。

2019年1月 新発売!

オーガニック&フェアトレード　ココア

ドミニカ産オーガニックカカオ使用。ミルクを加えるだけの本格的なココアドリンク。オーガニックシュガーの上品な甘さがカカオの深いコクを引き立てます。

フランスでNO.1の オーガニックコーヒー 専門ロースター

デスティネーションは多くの生産者と直接契約を結ぶことで、オーガニックの生豆を安定的に仕入れています。フランスのオーガニック専門スーパーはもちろん、一般のスーパーにもオーガニックコーヒーを共有しており、オーガニック認定のコーヒー専門的に製造するロースターとしては、フランスNo.1のシェアを誇っています。

低温でじっくり焙煎

大量生産のロースターの多くは“フラッシュロースティング”という方法で焙煎をします。“フラッシュロースティング”は300℃～600℃で5-6分、高温短時間で焙煎します。それに対し、デスティネーションが採用しているのは“スローロースティング”。180℃～230℃で15-20分かけて焙煎します。“スローロースティング”は低温でじっくり焙煎するので、豆を焦がさずに水分がしっかり抜け、コーヒーのアロマがしっかりと引き出せます。

こだわりのスプリット焙煎

豆の種類ごとに適した温度や時間で焙煎してからブレンドをする“スプリット焙煎”を採用。
それぞれの豆をベストな状態にローストし、丁寧にブレンドしています。豆の種類によって焙煎方法を変え、同じ豆でも季節によって焙煎の時間や温度を変えています。

コーヒー好きも納得 オーガニックデカフェコーヒー

デスティネーションの“デカフェ”は、その美味しさで多くの人を驚かせてきました。「デカフェはおいしくない」、その常識を打ち破ったのは最新の技術を取り入れたデスティネーションのカフェイン除去方法です。デスティネーション社では、有機溶剤薬剤を一切使用せずに、ミネラルウォーターと天然の二酸化炭素（CO2）を添加し、一定の圧力と温度を加えることでカフェインを取り除いています。この方法は豆の品質を損なうことなく、コーヒーの豊かな香りを保つことがでます。また、薬剤を使用しないので非常に安全な方法です。

商品一覧

オーガニックコーヒー
セレクション
粉

DS13200
250g　900円(+税)

原産国:フランス

<浅煎り～中煎り>
苦味と酸味のバランスがとれた、華やかですっきりとした味わい。日中の気分転換に。

【原材料】有機コーヒー豆　※100%アラビカ豆

オーガニックコーヒー
イタリアンブレンド　粉

DS13252
250g　900円(+税)

原産国:フランス

<深煎り>
なめらかな口当たりと、エスプレッソにも近いほど良い重量感。朝の目覚めの一杯に。ミルクとの相性もぴったり。

【原材料】有機コーヒー豆　※アラビカ豆/ロブスタ豆

オーガニックコーヒー
トラディショナルブレンド
粉

DS13295
250g　1,000円(+税)

原産国:フランス

<深煎り>
上品な苦味と深く厚みのある味わいの余韻が続く。
肉料理や濃厚な食事の後にもおすすめ。

【原材料】有機コーヒー豆　※アラビカ豆/ロブスタ豆

オーガニックコーヒー
デカフェ
粉

DS13226
250g　1,300円(+税)

原産国:フランス

デカフェでありながら、コーヒー好きも納得できる味わい。さらりとした飲み口は、ぜひブラックで。
カフェインを控えている方に。

カフェイン残留率:0.08%

【原材料】有機コーヒー豆※100%アラビカ豆

インスタントコーヒー
デカフェ

DS15201S
100g　1,800円(+税)

原産国:メキシコ

デカフェでありながら苦味と酸味のバランスがとれたしっかりとした味わい。

カフェイン残留率:0.1%

【原材料】有機コーヒー豆　※アラビカ豆/ロブスタ豆

オーガニック
ホットチョコレート

DS54216
300g　1,300円(+税)

原産国:フランス

香り高くビターなホットチョコレート。ドミニカ産ココアにきび砂糖と黒糖をブレンド。乳化剤不使用。

【原材料】有機ココアパウダー(ココアバター20～22%)、有機きび砂糖、有機黒砂糖

オーガニック
シリアルココアドリンク

DS54202
400g　1,200円(+税)

原産国:フランス

有機オーツ麦入り、甘さ控えめでお子さまにもおすすめ。アイスココアにも。乳化剤不使用。

【原材料】有機きび砂糖、有機ココアパウダー(ココアバター20～22%)、有機オーツ麦粉