



最高の一杯を追求する人に。

# MILANI

— Gran Bar —



商品名 Gran Bar(グランバール)

Data	ボディ:★★★★	酸味:★
	苦味:★★	アロマ(香り):★★★

## イタリアのバールで、 長年愛され続ける本物の味わい。

イタリアのミラーニ社が製造している「グランバール」は、街角にあるバールからミラノの高級食材店やイタリア料理界の重鎮が経営するカフェまで、最高の品質にこだわる店や職人に選ばれているブランドです。エスプレッソの本場イタリアで長年愛され続けるその味わいは、日本でも多くのバリスタから支持されています。



ミラーニ社の「Gran Bar」は、イタリアエスプレッソ協会が認定している高品質なエスプレッソ豆です。

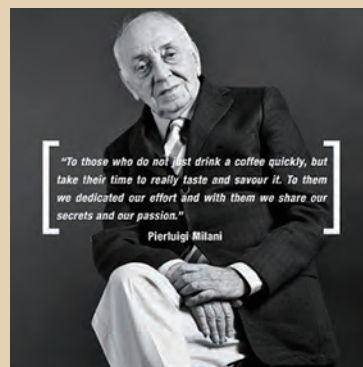
テイスト	チョコレート香とヘーゼルナッツ香の長い余韻。酸味と苦味のバランスがよく、味わいと香りに圧倒的な豊かさを感じられます。		
産地	ブラジル、エチオピア、エルサルバドル、コロンビア、フェルトリコ、パプアニューギニア、グアテマラ		
種類/配合	アラビカ種/70%、ロブスタ種/30%	ロースト	フルシティ
希望小売価格	5,616円(税込)	内容量	1kg(豆)

※ 発注ロット数についてはご相談ください。

Dal 1937

## 品質と真摯に向き合う ミラーニ社

ミラーニ社の創業は、1937年。チェレスティーノ・ミラーニ氏が北イタリア・ロンバルディア州の高級リゾート地コモに、小さな店を開いたのがはじまりでした。コーヒーへの深い造詣と愛情、高いブレンド技術。そして、とことん品質にこだわる真摯な姿勢。彼の店は、たちまちコーヒー通のイタリア人の中で話題となり、多くのバールに支持される存在へと成長していきました。現在、その技術や情熱のすべては、2代目のピエールルイジ・ミラーニ氏に受け継がれています。



総輸入代理店:株式会社フォルトゥーナ

**FORTUNA**

お問い合わせ

Tel: 03-6381-7416 Mail: info@fortuna.ne.jp

## 安心のアフターサポート

本物の味にこだわるカフェやレストラン、企業の方々には、豆の販売だけではなく、お客様の環境に合わせた最適なアフターサポート(別途費用)もご用意しています。どうぞ、お気軽にお問い合わせください。

support

1

### エスプレッソマシンやミルなど、機材のご提案

最高の一杯を淹れるためには、豆だけではなく機材も重要です。フォルトゥーナでは、自社店舗の『デルソーレ』で長年培ったノウハウをもとに、お客様に合った最適な関連機材をご提案します。



support

2

### マシンの調整およびテイasting/抽出技術などの指導

大会優勝バリスタや協会認定インストラクターが、マシンの調整や、テイasting/抽出技術などの指導を行います。高品質なエスプレッソを抽出するために必要な技術を学べます。

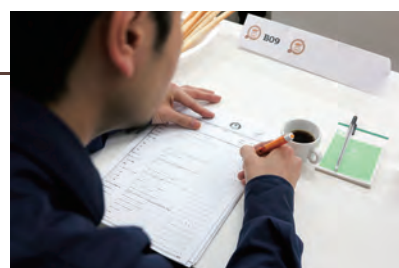


support

3

### スタッフ教育の場のご提供

弊社は「日本バリスタ協会」や「国際カフェテイasting協会」の認定校としてバリスタライセンススクールを開講しているため、バリスタの資格を取得できる最新の教育環境もご提供できます。



support

4

### メニュー開発のご提案

立地や客層に合わせたカフェメニュー、およびカフェ以外のドリンクメニューやフードメニューなど、さまざまなメニュー開発をサポートします。



support

5

### 開業支援/店舗改善支援

カフェやバーなどを開業される方、店舗運営の見直しを検討されている方などへのサポートを実施しています。個人・法人を問わず、お困りのことがあればお気軽にご相談ください。

