

## black coffee

ロングブラック (Hot/Ice) Long Black (Hot/Ice)	¥380
水出しアイスコーヒー (Ice) Cold Brew (Ice)	¥480
エスプレッソ (Hot) Espresso (Hot)	¥330

## white coffee

フラットホワイト (Hot) Flat White (Hot)	¥480
アイスラテ (Ice) Iced Latte (Ice)	¥480
カプチーノ (Hot) Cappuccino (Hot)	¥480
マキアート (Hot) Macchiato (Hot)	¥350

## non-dairy milk options

豆乳 Soy Milk	+ 50
オーガニックオーツミルク Oat Milk	+ 50

## non-coffee

和紅茶 (Hot/Ice) Tea (Hot/Ice)	¥350
オーガニックロイボスティー (Hot/Ice) Rooibos Tea (Hot/Ice)	¥350
オーガニックオーツミルク (Hot/Ice) Oat Milk (Hot/Ice)	¥380
豆乳 (Hot/Ice) Soy Milk (Hot/Ice)	¥380
ベビチャーノ お子さま用 Babyccino	FREE

## dried sweet potato

平ぼし干し芋 小 Hira-Boshi S	¥280
丸ぼし干し芋 小 Maru-Boshi S	¥380
平ぼし干し芋 100g Hira-Boshi 100g	¥800
丸ぼし干し芋 150g Maru-Boshi 150g	¥1100

## for home

コーヒー豆 100g hossimo coffee beans 100g	¥880
コーヒー豆 200g hossimo coffee beans 200g	¥1650
オーガニックオーツミルク Oat Milk (1000ml)	¥850

※商品は全て税込価格です。 / tax included.

自然栽培の干し芋を、  
こだわりのオリジナル  
コーヒーとともに。



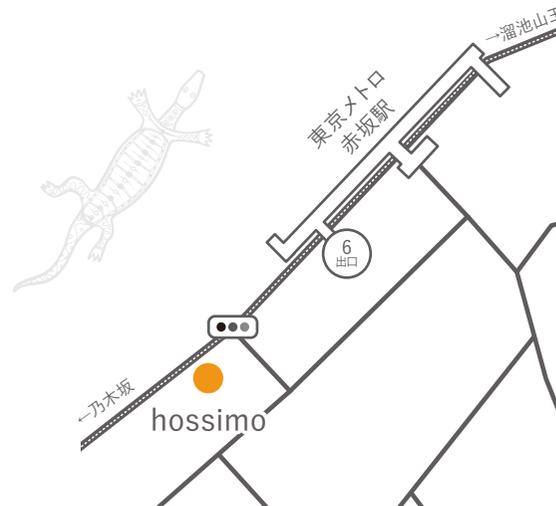
## hossimo

〒107-0052  
東京都港区赤坂 6-4-20  
赤坂ヴィラージュ 1F

- ☎ 03-6807-4824
- 📍 千代田線赤坂駅  
6 番出口から徒歩3分
- 🌐 <https://hossimo.jp>



- 🛒 ONLINE SHOP  
hossimo の干し芋は、  
オンラインでも購入が可能です。  
<https://hossimo.square.site/>



## hossimo

Melbourne Style Coffee and  
Dried Sweet Potato



Coffee and Organic Dried sweet potato



# A little love in every cup

hossimoのコーヒー豆は100%トレーサブル。  
環境や社会に優しい認証農園の生豆や農園との公平な取引を行った豆を使用しています。

Fair Trade (適正な価格で継続的に取引)  
Rainforest (レインフォレスト・アライアンスの認証)  
Organic (化学肥料不使用)

## Our Original Blend Coffee

チョコレートを思わせる風味をベースに、Red Honey製法で果実のように甘くまろやかな酸味を持つ豆をブレンドしました。

試作を重ね、干し芋の自然の甘さを邪魔しない、干し芋に最も合うブレンドを実現しています。

是非、干し芋のもつ自然の甘さと、深みのある味わいのコーヒーのペアリングをお楽しみください。

コーヒー豆は100gより販売しております

100g	¥880
200g	¥1650

**hossimo**  
Melbourne Style Coffee and  
Dried Sweet Potato

## 私たちの干し芋

私たちの干し芋は、自然栽培で育てられた国産の紅はるかを使用しています。

自然栽培とは無農薬はもちろんのこと無肥料で作物を栽培する方法。その為には膨大な年月をかけて土づくり、タネづくりを行います。自然から学び、自然を尊びながら、自然に従って作物を育てる。それによって、農薬や肥料に頼らないサステナブルな農業を実現することが可能です。

本来の植物の持つ力と土の持つ力、それら自然の法則に基づいて作られた農作物は、安全安心であることはもちろんのこと、体にも地球にも優しい食物となります。

子どもから大人まで安心して食べられる私たちの干し芋の美味しさを世界中の方々に楽しんで頂けたら幸いです。



## hossimoについて

カフェ『hossimo』は、干し芋の名産地茨城の自然栽培の干し芋とメルボルンスタイルで淹れたコーヒーを味わっていただくために、令和3年6月に赤坂にオープンしました。

### hossimoのオープンのきっかけ

私たちがメルボルンで干し芋の販売を開始した6年前に遡ります。2015年、夫の転勤で、生後半年の息子と3人でメルボルンで暮らすことになりました。

慣れない子育てに、海外での暮らしは不安も多く、特に子供に食べさせるものには気を遣っていました。その時、子供が一番喜んで食べてくれたのが、日本から持参した一切添加物のない安心・安全に食べられるこの干し芋でした。

息子の友達やオーストラリア人の友人にもこの干し芋は大好評でした。

### オーストラリアで『干し芋』を広めたい

次第にオーストラリアで祖国の味『干し芋』を広めたいという思いが強くなり、ついには現地グロサリーストアで販売をスタートさせることができました。

さらに、オーストラリアでの認知度を上げるために、現地のカフェのバリスタに干し芋を紹介したところ、「この食材はメルボルンスタイルのコーヒーと相性が合うね」と評価されたことをきっかけに、オーストラリアで干し芋とコーヒーのお店をオープンさせることが私たちの夢になりました。

### 日本で繋ぐ新たな想い

そんな折、コロナ感染拡大により帰国を余儀なくされ、日本でメルボルンスタイルのコーヒーと干し芋のマッチングを広めたい! そんな思いで『hossimo』が誕生しました。

厳選した名産地茨城の自然栽培の干し芋とオリジナルブレンドのコーヒーをお楽しみください。

**hossimo**  
店主 岡田 美恵子

