



創業当時からかわらない
コーヒーへのこだわりを持ち続け、
これからもお客様に
おいしいコーヒーを提供していきます。

世界厳選

世界約20カ国からコーヒー豆を
厳選し調達しています。
生豆の買い付けは何をおいても
クオリティが最優先、自社の
厳しいチェックをクリアした
高品質な生豆だけを使用しています。



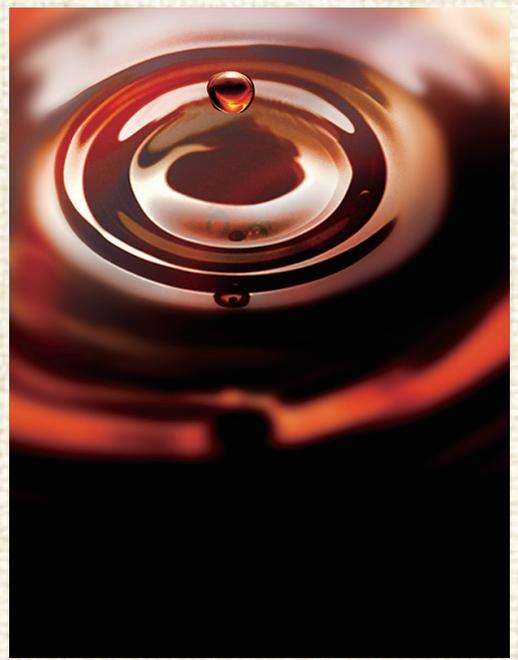
自社焙煎

関東と関西にある自社工場で、
独自開発した直火焙煎機で
焙煎師がじっくり丁寧に
仕上げています。これが香り高く、
味わい深いコーヒーになります。



ブレンドイング

ドトールのブレンドコーヒーは
それぞれの豆をブレンドしてから焙煎を
行う技術的に高度なプレミックスの
手法を採用しています。全体が
まとまっていて、風味が丸くなった
一体感のあるコーヒーができあがります。



鮮度

焙煎してから2～3日後が
コーヒー独特の香ばしい香りが
際立つおいしいタイミングです。
お店からの注文を受けて
このタイミングで店舗に届くよう
鮮度にこだわって配送しています。
また、店舗ではコーヒー抽出から
30分以内のものをお客様に
提供するルールを徹底し、いつでも
おいしいコーヒーが味わえます。

