

D-mail

オフィスにOasisを

VOL.183



ストロブワッフル

カップにのせて、中のキャラメルを
とろりとさせるのがおすすめの食べ方

Present 「スフィア・リユースコーヒースプーン付きマグカップ」を121名様に!

詳しくは本誌を読んで、インターネットで「ダイオース」を検索

オフィス川柳
募集中

コーヒーは おかわり自由の テレワーク (東京都 石口様)

183号 Present

スプーンがセットできるお洒落な自然派マグカップ。
使い勝手のいいスプーン付きが嬉しい♪
(材質にコーヒークラス配合)



「スフィア・リユースコーヒースプーン付き
マグカップ」を121名様にプレゼント!

今号のクイズ

ダイオースから数量限定で発売する
農園指定シングルオリジンの商品名は?

1. Lusso 2. PROVIDENCIA 3. D-Line GUATEMALA

①クイズの答え ②D-mailの号数(今号は183号)③お名前 ④貴社名
⑤貴社ご住所 ⑥TEL ⑦ご利用頂いているダイオースの商品 ⑧いつも
飲んでいるコーヒー ⑨弊社担当営業所 ⑩弊社担当者 ⑪商品や
「D-mail」に関するご意見・ご要望をお書きの上、官製ハガキ、当社ウェブ
サイト(https://www.daiohs.com)、または下記応募用紙を担当にお渡しなど、いずれか
にてご応募ください。厳正なる抽選の上、当選された方には担当者が景品をお届けします。



▲WEB応募フォームは
こちら

宛先 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-7-12 丸の内サシアタワー 14階
(株)ダイオース ジャパン「D-mailプレゼント」係

締め切り 2022年4月27日消印まで有効

※お客様からお寄せいただいた個人情報、投稿作品のご紹介、プレゼントの抽選及び発送以外には利用いたしません。
前号クイズの答え▶Vol.182の答えは2の「風門」でした。

▼皆様の声をダイオースにお聞かせください!! ▼

D-mail Vol.183

●クイズの答え ●お名前 ●貴社名

●貴社ご住所 TEL ()

●ご利用頂いているダイオースの商品 ●いつも飲んでいるコーヒー

●弊社担当営業所 ●弊社担当者

●商品や「D-mail」についての感想・要望・オフィス川柳

表紙の器プレゼントに応募
(ご希望の方は□内にチェックを入れてください)



地球環境にやさしい印刷
方法で作成されています

D-mail 第183号

発行所/株式会社ダイオース ジャパン
ダイオースOCSチェーン本部
発行日/2022.3.28

Daiohs

D-mailが、生活になくはない存在になってしまいました。頼りにしています。(群馬県 富永様)

編集部▶わわっ!うれしいお言葉ありがとうございます(´ω´) 取り上げてほしい記事
を募集中ですので、ご応募お待ちしております(´ー´)ノ

いつもいろいろな商品を紹介してくれて楽しみにしています。故障の時でもすぐ対応してくれて助かりました。(愛知県 勝野様)

編集部▶今後も、お客様に喜んでいただけるような商品・サービスをご紹介してまいります♪ お楽しみに♪

From User's Voice Mail

編集部に寄せられた
皆様からのお便りを紹介します

挽きたてコーヒーが飲めて、仕事の合間、少しの時間でもリラックスできるので重宝しています。(岩手県 千葉様)
編集部▶編集部でも、挽きたてコーヒーの香り...からの味わいで...仕事モードからリラックスモードになっています(^_^) これからも皆さまにホッとできるようなコーヒーをお届けします♪



▲新社屋の
紹介動画はこちら



表紙の器を1名様に
プレゼントします!



今回の表紙で使われた器をプレゼントします。ご応募される方は専用の応募欄にチェックをしていただくか、「表紙の器プレゼント希望」と書いてご応募ください。
※実際に表紙撮影に使用した器です。

アロマな暮らし 第9回

仕事で失敗して落ち込んだとき、寝不足で
スッキリしないとき、集中力を高めたいとき……。
アロマの香りで気分をコントロール!

ダラダラと時間だけが長い
会議をなくしたい

そんな方には……



ペパーミント



ライム

眠気を覚まし、頭をハッキリとさせるペパーミントのスッキリした香り、集中力を高めるライムのシャープで苦みのある柑橘系の香りを会議室にほんのり香らせてキビキビ会議に。

こだわりの詰まったダイオースの城
下町情緒あふれる三ノ輪の街に、2021年7月開設したユニークな建物「ダイオース三ノ輪カフェラボラトリー」。ダイオースの新しい城(新社屋)です。こだわりと遊び心が詰まった新社屋は、エントランス棟と事務所棟の2棟構成。コーヒーカップをモチーフに、美しい曲線を描いたエントランス棟は、上空から見るとダイオースのロゴ「D」の形で、壁にランダムに配置された採光窓の一部が北斗七星の形に並んでいます。エントランス棟のエレベーターで2階へ上がり、目の前に現れたガラスの扉から事務所棟に入ると、そこはコーヒーの香ばしい香りが漂う、まるでカフェのような空間。コーヒーの研究・開発を行うカフェラボを併設したワーキングスペースは、テスト焙煎を行うドイツ製焙煎機や、世界各国のコーヒー豆の個性を最大限に引き出すプロフェッショナルコーヒーマシンなど、おいしいコーヒーを追求＆楽しむための設備が整っています。

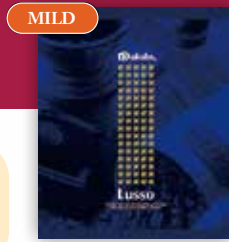
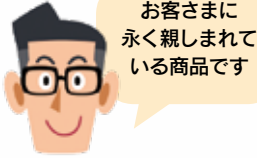
幸せの一杯をお届けする ダイオーズのコーヒー

仕事の合間の気分転換、食後、眠気覚まし……どんなときでも、一口飲んで「あ～、おいしい」と、たくさんのお客さまに幸せを感じていただけるよう、産地や焙煎方法、ブレンドごとにカテゴリー分けした、こだわりのおいしいコーヒーをご用意しています。

Blend Coffee

～ダイオーズこだわりのブレンド商品～

- コーヒーらしい芳ばしい香りと苦味
- ブレンドならではのバランスと味わい



Lusso
ルッソ
内容量 200g / 500g 中煎り



French Roast
フレンチロースト
内容量 200g / 500g 中深煎り



GRAND Café
グランカフェ
内容量 200g 中深煎り

High-grade Arabica

～ダイオーズの高品質・看板商品～

- ダイオーズの看板商品「D-Line シリーズ」
- 生豆は最高等級豆を使用したストレートコーヒー※

リニューアル

※ストレートコーヒー：一つの産地(国やエリア)から収穫されたコーヒー



生まれ変わったアラビカ100%の「D-Line」を、お楽しみください



D-Line BRAZIL
ブラジル
内容量 200g / 500g 中深煎り

ビターチョコレートのような程よい苦みと香ばしさ。甘味の余韻が続きます



D-Line GUATEMALA
グアテマラ
内容量 200g 中深煎り

芳甘な香りと濃厚なコク。柑橘果実を思わせる甘味と酸味



D-Line ETHIOPIA
エチオピア
内容量 200g 中煎り

モカ特有の華やかな香りと、穏やかにフルーティな酸味
※2022年発売予定

Premium

～生産者が見える農園指定シングルオリジン※～

※シングルオリジン：農園や生産者、品種や精製方法などの細かな単位で一銘柄としたコーヒー

数量限定

- 国際品評会で数々の受賞歴がある名産地グアテマラウエウエテナンゴ地区のプロヴィデンシア ウノ農園

Daiohs × **PHILOCOFFEA**
ROASTERY AND LABORATORY
TETSU KASUYA 監修



PROVIDENCIA
プロヴィデンシア
GUATEMALA HUEHUETENANGO

- WBrC2016 世界チャンピオン PHILCOFFEA 代表の粕谷哲さんが焙煎監修・コーヒーマシンの抽出レシピを開発

同じ国でも、農園独自の栽培・処理方法によって、「個性」を楽しめる一杯です



PHILOCOFFEA 代表
粕谷哲さん

ブラックコーヒーのおいしさだけでなく、抽出技術や総合的な知識を競う世界大会『WORLD BREWERS CUP2016』で世界チャンピオンに輝く

Specialty

～“世界一”を冠する高付加価値商品～

- 世界流通豆のわずか5%の希少なコーヒー
- PHILCOFFEA 代表 粕谷哲さんが自ら豆の選定～焙煎～抽出レシピ開発を行った完全監修商品

突き抜ける香りと、それぞれの個性が際立った味わいは感動と驚きです



PHILOCOFFEA
ROASTERY AND LABORATORY



012 ETHIOPIA
エチオピア
コーヒー本来の甘さと心地よい酸味がバランスよく感じられる味わい



013 KENYA
ケニア
ほんのりとした苦みと、重厚感のある甘み



014 COLOMBIA
コロンビア
コクのある甘さとすっきりとした苦みを追求



025 MEXICO DECAF
メキシコ デカフェ オーガニック
ナッツのような香ばしい苦みと、ミルクチョコレートのような滑らかな甘さ