

ナポリで味わう焙煎したての美味しさをお届けするために…



# キンボはコーヒーの温度管理にこだわり、 リーファーコンテナ輸入(定温輸送)&低温倉庫保管 を行っています

コーヒーの美味しさは、時間の経過とともに失われていきます。

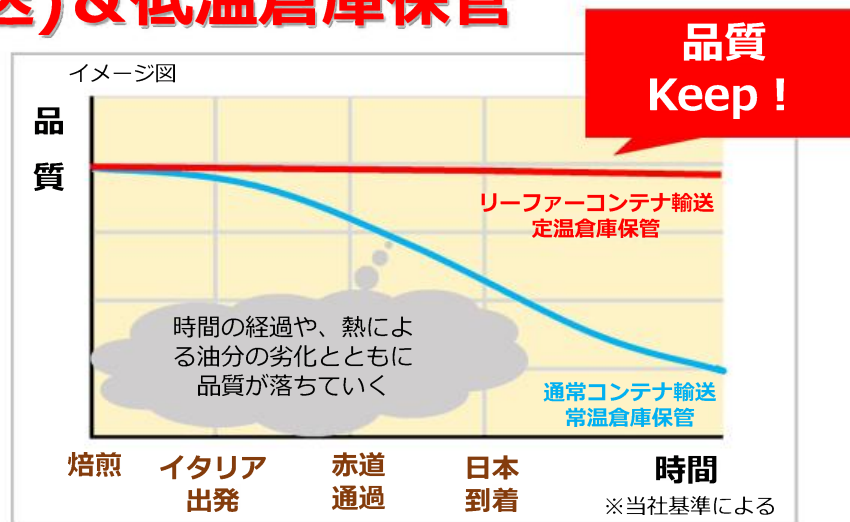
特に焙煎後のコーヒーは、保管条件によって品質が大きく変化します。

キンボのコーヒーは、海上輸送期間中の熱や温度変化などによる品質の劣化を防ぐため、  
**コーヒーの理想的な保管温度である15度に保たれたリーファーコンテナで輸入**されています。

更に、コーヒーにとって大変厳しい気候条件である高温多湿な日本の環境下での品質劣化を防ぐため、日本では**定温倉庫にて保管**されています。

徹底した温度管理によって、イタリア本国で味わうコーヒーに限りなく近い美味しさを提供しています。

\* 品質保持のため、ご家庭やお店でも直射日光のあたらない15~20度の環境で保管していただくことをおすすめします。



This is  
**The Secret of Quality**  
♥♥♥



<http://www.montebussan.co.jp>

モンテ物産株式会社

本社/東京支店・関東支店 TEL: 03-5466-4510

札幌支店 TEL: 011-207-5070

仙台支店 TEL: 022-211-9144

名古屋支店 TEL: 052-962-9411

大阪支店 TEL: 06-6209-0506

広島支店 TEL: 082-249-7490

福岡支店 TEL: 092-451-8383