



## HANDCRAFTED COFFEE ENHANCING GLASSWARE

You care about good coffee.

No matter how busy life gets, coffee is a refreshing indulgence that you always make time for. Discovering and exploring new ways to appreciate your coffee doesn't just come by chance, it's an everyday adventure. No matter how it's enjoyed, you love sharing your passion for this beautiful drink we call coffee.

That's why you're a #Coffee Adventurer

## welcome to the movement

まず、新しいコーヒーの儀式(AVENSI)を加えてくれたことに感謝します。ICOSA Brewhouseは、コーヒーの世界を変えようという大きなビジョンを持つ小さなチームです。コーヒーを愛する人々の友人によって設立された私たちの使命は、人々がコーヒーに対して感じる感覚を変えようです。

AVENSIがガラス製品ラインでは、実際にコーヒーを好きになるように香りや味、風味を自由に最大化させて、ますます多くのコーヒー愛好家が新しいコーヒーを愛し、冒險する手助けになればと強い目標を設定して作りました。

私たちにとってのAVENSIは、「感覚の冒險」を意味します。

私たちにとって、コーヒーは日常の冒險です。私たちのコーヒーの多様なフレーバーノートを探求することにより、その瞬間を感謝することができます。

コーヒーへの情熱を振り立て、コーヒー愛好家が日常的に使用する革新的な製品を設計するための私たちの創造性を刺激するのは、皆様の探究心と同じです。あなたのAVENSIグラスをお楽しみください。

敬具！  
Johnny, Vance & Vince Founders, ICOSA Brewhouse

Enjoy this How-to instructional guide to get the most from your AVENSI experience. As a #Coffee Adventurer you also have access to our more extensive online Coffee Adventurer's Guide. This online series is all about the fun and adventure of exploring coffee to help you get the most from your coffee experience. Start your journey today by visiting [adventure.icosabrewhouse.com](http://adventure.icosabrewhouse.com)

## not your average cup

プラスチック製のカップからワインを飲むことはありません。では、マグカップからコーヒーを飲むのに、コーヒーの存在が十分に表現されないのはなぜでしょうか。

AVENSIは、これまでない方法でコーヒーの味、香り、風味を最大限に引き出し、強化し、最大化するために作成された、科学的に設計された二層構造のコーヒーカップです。

AVENSIは、ワインとスピリッツグラスの科学とエンジニアリングを、コーヒーに欠けていたものと組み合わせた革新的なコーヒーグラス製品ラインです。

その結果、かつてないほど味、香り、風味を高めた新しいカテゴリーのコーヒーカップAVENSIが生まれました。

## handcrafted glassware

各AVENSIグラスは、熟練したガラス職人によって注意深く吹き飛ばされ、手作りされているため、各作品はユニークな藝術作品になり、2つのガラスはまったく同じではありません。

コーヒーと同じように、手作りのカップはそれぞれ独特であり、小さな非対称性、小さな欠陥、量のばらつきを特徴とする場合があります。

## created by the worldwide coffee community

AVENSIは、30か国から90名を超えるコーヒーの専門家と共に開発、精製され、フレーバーエクスペリエンスを高めるために特別に設計されています。結果は、コーヒー愛好家のためのコーヒー愛好家によって作られた次世代のコーヒーカップです。以下は、AVENSIの実現に貢献した偉大なコーヒー専門家の一覧です。



## features & benefits

AVENSIは、美しくデザインされたガラス以上のものです。



AVENSIは、コーヒー体験を向上させるために開発およびテストを、ゼロから設計されました。



## 2 ways avensi upgrades your coffee's flavor

AVENSIは他のカップではできないことを行うことができます。その独特の形状により、コーヒーの飲み方を迅速な消費から没入型体験に変えます。

コーヒーの定義を変えてみませんか？

### flavor amplification

### flavor exploration

### flavor amplification

### flavor exploration

ワイングラスを揺らしながら香りを楽しむように、満を垂れ、AVENSIでも同様に、コーヒーの味、香り、風味が増幅されます。

flavor = taste + aroma

## aroma

味として感じるものの約60%は、私たちの嗅覚からきています。風味を高めるコーヒーグラスをデザインするには、香り高める必要があります。

AVENSIは、その中で他のどのコーヒーカップよりも優れています。芳香拡散と液体力学を組み合わせ、滑らかにときにコーヒーの表面積を最大化するようにガラスの底を湾曲させています。

たとえば、低気圧度では、コーヒーは紅茶やダークチョコレートのような味わいですが、低気圧度では、同じコーヒーが柑橘系やブルーベリーを食み、滑らかに甘い味わいになります。

しかし、ほとんどの人はこの経験を見逃しています。

しかし、AVENSIを使用すると、コーヒーの温度が下がると、コーヒーの独特な風味と香りが必要な温度で最もよく表現されます。

コップのより大きなガラス容量と同時に、AVENSIのりも非常に高く、通常のコーヒーカップより60%近くです。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIグラスは、VIDA、SENTI、およびALTOのそれぞれも、音律と曲調が異なる独自のリムアーキテクチャで設計されています。

それぞれの形状は、コーヒーの流れと広がりを見と口蓋の特定の領域に向けて設計およびテストされています。コーヒーのフレーバーノートが最もよく表現されるユニークなテイストング体験を創造しています。

推奨フレーバーとローストのペアリング (15ページ) に従って各グラスをペアリングするか、各AVENSIグラスで同じコーヒーを飲んでコーヒーの隠されたフレーバーを体験して探検してみてください。

## flavor exploration

フレーバーの探検は、コーヒーを飲む人の目と舌が発見する機会がなかった特別な体験です。これは、温度管理と温度保持によって可能になりました。

すでにお気づきの通り、コーヒーを淹れた後の温度は、コーヒーのフレーバーのすべての範囲に大きな影響を与えます。香り、バランス、酸味、甘み、味わいです。

ほとんどの人が気づいていないのは、冷たいコーヒーの美しい性質は、冷めにつれてその味がどのように変化し、どのように発露するのだからです。

たとえば、低気圧度では、コーヒーは紅茶やダークチョコレートのような味わいですが、低気圧度では、同じコーヒーが柑橘系やブルーベリーを食み、滑らかに甘い味わいになります。

しかし、ほとんどの人はこの経験を見逃しています。

しかし、AVENSIを使用すると、コーヒーの温度が下がると、コーヒーの独特な風味と香りが必要な温度で最もよく表現されます。

コップのより大きなガラス容量と同時に、AVENSIのりも非常に高く、通常のコーヒーカップより60%近くです。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIグラスは、VIDA、SENTI、およびALTOのそれぞれも、音律と曲調が異なる独自のリムアーキテクチャで設計されています。

それぞれの形状は、コーヒーの流れと広がりを見と口蓋の特定の領域に向けて設計およびテストされています。コーヒーのフレーバーノートが最もよく表現されるユニークなテイストング体験を創造しています。

推奨フレーバーとローストのペアリング (15ページ) に従って各グラスをペアリングするか、各AVENSIグラスで同じコーヒーを飲んでコーヒーの隠されたフレーバーを体験して探検してみてください。

## get the most from your coffee & avensi glasses

コーヒー愛好家として一番の目標はたくさん味の風味を探索して自分だけのコーヒーを見つけることだと思います。

AVENSIが、そんな目標を手助けしてくれるでしょう。コーヒーを楽しむ時間をアップグレードするための主要なヒントをご紹介します。

- ほほ無制限のフレーバーを探求
AVENSIは、さまざまな温度でコーヒーを飲む、そのコーヒーの隠された味を発見してください。温度管理は、閉鎖することと独自のハイブリッドサーマルウォールによって可能になります。
AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。
- 異なる温度、新しいフレーバー
AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。
- 温度に気をつけてください
AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。
- ゆっくりと
AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

## discover a whole new world of coffee: advanced tips

AVENSIがガラス製品を使用すると今まで経験したことのないエキサイティングな新しいフレーバーとコーヒーを発見することもできます。

コーヒーには、太田なものから繊細なものまで、幅広い香りや味覚のノートがあります。ここでは、AVENSIのコーヒー体験を次のレベルに引き上げるヒントをいくつか紹介します。

- 風味律で実験
AVENSIがガラス製品を使用すると今まで経験したことのないエキサイティングな新しいフレーバーとコーヒーを発見することもできます。
- 世界を探検
AVENSIがガラス製品を使用すると今まで経験したことのないエキサイティングな新しいフレーバーとコーヒーを発見することもできます。
- アフリカのコーヒーは果物、ワイン、柑橘類、フローラルの香りがする傾向があります。
- 東南アジアのコーヒーは、乾燥したハーブ、フルーツ、ナッツの香りがする傾向があります。

## advanced tips (cont'd)

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

## companions for your coffee adventure

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

AVENSIは、飲み手の口の温度を調節し、口に含んだ瞬間に豊かな風味が広がります。

## vida

VIDAは、オールラウンダーです。お気に入りのコーヒーの味のバランスを取り、強化するオールラウンダーパフォーマンス。通常のマグカップと比較することができます。

独特のチューリップの形が香りを増幅します。

## senti

SENTIは、コーヒーの表面積を最大化する非常に広い口の直径なので、香りを最大化するように設計されています。

中層から深層まで、業界でナッツのようなキャラメルフレーバーが最もよく見られます。

ALTOは最もユニークな形をしています。幅広い口の直径は、コーヒーの深い風味を最大限に引き出し、フルボディな風味を高めます。

長くフルボディな風味の連続するコーヒーを試すのは素晴らしいです。

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

AVENSIは、新しいものを発見して発見することをお勧めします！

## the avensi ritual

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

AVENSIは4つのSTEPで、五感を感じ、コーヒーを楽しむ時間に没頭することができます。

## avensi anatomy

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

Ultra Thin Rim あなたの味覚体験を最大化します

## use & care

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

抽出用、金属のスプーン、氷などの重いものと一緒に使用しないでください。ガラスは損傷を受けたり、割れたりする可能性があります。

## share the excitement & tag us!

コーヒーが世界中で高く評価される方法を見つけるためのこの新しい運動をサポートしてくれてありがとうございます！

私たちはあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

私たちがあなたのコメントを読んで、AVENSIがどのようにあなたに合ったコーヒー体験を次のレベルに引き上げているかを見るのが大好きです！

	vida	senti	alto
説明	オールラウンダー	アロマアンプリファイアー	イلمミネーター
特徴	風味のバランスを整える	香りを最大限に引き立てる	酸味を引き立てる
構造	チューリップ型	幅広い直径のボウル	独特の形状
フレーバーエンジニアリング	ボウルとリムの比率と微妙なフレアアップの形状が、さまざまなフレーバーの抽出を最大化し、フルボディな風味を高めます。	ボウルの直径が最も広いので、アロマが抽出される面積が最大になり、ドーム型の蓋がそれらを抽出し、さらに引き立てます。	非常に幅広いフレアアップの形状により、パレット上のコーヒーの流れと広がりが増幅されます。
おススメの飲み方	コーヒーを香先に触れさせる	コーヒーを香の真ん中に触れさせる	コーヒーを香の最上層に触れさせる
おススメのフレーバーの組み合わせ	甘いチョコレート	ナッツ、キャラメル	フルボディでまろやかなフレーバー
おススメの煎り方	全て	中煎り、深煎り	浅煎り

16

17

18

19

20