


COFFEE BEANS PRICE LIST 2018.6.18

(円：税抜表示)

	ブレンド	100g	200g	400g	フルーティ	さわやか	まろやか	コク深み	
	さんかくらいふ 毎日ゴクゴク飲みたい人はコレ!	-	-	1,400					シンプルな中深煎り ナッツの風味
本店限定	チ・カ・ラ 一日のはじまりに	580	1,160	1,800					軽やかで飲みやすい中煎り
	つぼ! 「つぼ!」にはまります	600	1,200	1,850					最も深煎りのブレンド ビターチョコの印象
	カフェ・コパン 「コパン」とは親しい仲間という意味です	630	1,260	1,950					スイートチョコの印象 ミルクにも合う
	横井珈琲ブレンド 迷ったらまず飲んでみてください	630	1,260	2,000					バランス良くスムーズな舌触り
	あしり アイヌ語で「新しい」という意味	630	1,260	2,000					カカオの風味 まろやかな深み
パセオ 店限定	パセオブレンド パセオ店限定のブレンド	630	1,260	2,000					チョコの甘さ 果実の印象もある濃厚なブレンド
季節 限定	ひまわり/季節のブレンド ホットもアイスも美味しいブレンド	650	1,300	2,100					グレープ、ダークチェリー、ビターチョコの印象
本店 限定	ボア・ソルテ ポルトガル語で「幸運」「福」という意味	780	1,560	2,400					ピーチ、ハチミツの風味 なめらかな口当たり

 FERTILE(ファータイル)=特に豊かな土壌で生産された高品質コーヒー

	生産国	シングルオリジン	50g	100g	200g	フルーティ	さわやか	まろやか	コク深み	
NEW 	コスタリカ	ラ・メサ	-	1,200	2,400					ピーチ、オレンジ、マスカット、やさしい甘さの余韻
	コスタリカ	ラ・リア	-	750	1,500					ビターチョコ、ダークチェリー、クリーミーな印象
	コスタリカ	ロス・アンヘレス	-	750	1,500					チェリー、ヘーゼルナッツ、ミルクチョコの印象
	ホンジュラス	カンガル・ディカフェ深煎 (カフェインレス)	-	800	1,600					ビターチョコ、ダークチェリーの風味
	ホンジュラス	カンガル・ディカフェ (カフェインレス)	-	800	1,600					オレンジ、ミルクキャラメル、ナッツの風味
	コロンビア	ヘノバ	-	800	1,600					フローラル、ハニー、グレープの風味
	ブラジル	ボン・ジャルディン 【2017COE/バルプトナチュラル1位】	4,300	-	-					オレンジ、アップル、ピーチ、フローラルな風味
	ブラジル	サンタ・イネス/ナチュラル	-	800	1,600					ヘーゼルナッツ、カシス、黒糖、キャラメルの印象
NEW	ペルー	ラ・パルマ	-	750	1,500					ダークプラム、ダークチョコレート、カカオの風味
	ペルー	エル・セドロ	-	800	1,600					ライム、アプリコット、ブラウンシュガーの印象
	ボリビア	タイピブラヤ	-	900	1,800					洋梨、アプリコットの風味 持続する甘さ
	エチオピア	イルガチエフェ・サカロ	-	900	1,800					ネクタリン、パッションフルーツ、ハチミツ、花の印象
	ケニア	キニヤリ	-	850	1,700					グレープフルーツ、ラズベリー、イチジクの風味
	ブルンディ	ムバンガ/ナチュラル	-	850	1,700					ストロベリー、カシスの風味 蜜リンゴのような甘さ
	ブルンディ	ムバンガ/ウォッシュト	-	850	1,700					ジャスミン、ラズベリー、パッションフルーツの風味

**ブレンド  
さんかくらいふ**

チェリー、プラム、ナッツの風味。  
ミルクチョコの甘さ。まろやかでほどよいコク。

「懐かしい名前！」と思う方もいらっしゃるでしょう。2001年4月、新しいブレンドも次々と誕生して、その中のひとつが「横井のさんかくらいふ」でした。生産者の皆様、お客様、横井珈琲の3者で「さんかく」を描き、おいしいコーヒーで皆が幸せな日常(ライフ)を過ごせまうように、と願いを込めたネーミングです。

**ブレンド 発寒本店限定  
チ・カ・ラ**

シンプルで飲みやすい、軽やかな後味。  
中煎りのブレンド。

飲みやすい、買いやすい、いつもの味。  
今まで親しんでいたいただいたお客様も、新しくチ・カ・ラに出会うお客様も、今後ともどうぞ宜しくお願いいたします。

**ポリビア  
タイビブラヤ**

洋梨、アプリコット、ミルクチョコの印象。  
なめらかな口当たりと持続する甘さの余韻。

タイビブラヤから、カラナビにある標高1,700mのプエナ・ピスタ生産処理場までのチェリーの運搬は、奥様のエルダさんと旦那様のフェリックスさんが行っています。タイビブラヤの小規模生産者のチェリーを集め、収穫時期には毎晩深夜から朝にかけて生産処理場まで運んでいます。

**ブラジル  
ボン・ジャルディン【2017バルブトナチュラルCOE1位】**

オレンジ、アップル、ピーチ、フローラルな風味。  
とろりとした質感と濃密な甘さのある味わい。

2017年バルブトナチュラルCOE優勝ロットです。ボン・ジャルディン農園を運営するヌネス家は、元来家畜を飼育しており、現オーナーのカプリエルさんは第3世代で農学者です。お父様のジュニーニョさんと共に、周囲の生産者も共に成功することを願っているため、知識の共有を惜しまません。

**ブルンディ  
ムバンガ/ウォッシュト**

ジャスミン、ラズベリー、パッションフルーツの風味。  
ブラウンシュガーの甘さが持続。興行きと厚みのある質感。

ブルンディの優良ウォッシングステーション「ムバンガ」の、ムバンガ地区のウォッシュトプロセスコーヒーです。同ステーションでは2014年のカップ・オブ・エクセレンスでの優勝以来コーヒーチェリーを持ち込む新しい生産者が増え、生産地区や収穫時期ごとなど、細分化が進んでいます。

**ホンジュラス  
カングアル・ディカフェ（カフェインレス）**

オレンジ、ミルクキャラメル、ナッツの風味。  
柔らかい舌触りと甘く心地良い後味。

今回ご紹介するディカフェは、ホンジュラスカングアル村の7人の生産者のコーヒーでロットを作り、カナダのパンクーバーにあるスイスウォーター社でディカフェ加工したものです。横井珈琲が自信を持ってお勧めするディカフェをぜひお楽しみください。

**ホンジュラス  
カングアル・ディカフェ深煎（カフェインレス）**

ビターチョコ、ダークチェリーの風味。  
ミルクチョコの甘さ。クリーミーな口当たり。

今回ご紹介するディカフェは、ホンジュラスの名産地、カングアル村の、7人の生産者のコーヒーでロットを作り、カナダのパンクーバーにあるスイスウォーター社でディカフェ加工したものです。コクのある深煎りにいたしました。横井珈琲おすすめディカフェを、ぜひお楽しみください。

ブレンド 季節限定

**ひまわり／季節のブレンド**

グレープ、ダークチェリー、ビターチョコの印象。  
きりっとしたコク。濃厚な口当たり。

アイスコーヒーで、きりっとしたコクを味わい、ホットでは濃厚な深みをお楽しみいただけます。ミルクとも合いますので、カフェオレにもおすすめです。また、コーヒーゼリー(6月1日発売)や、水出しパック(6月中旬発売予定)は「ひまわり／季節のブレンド」を使用しております。

ブレンド パセオ店限定

**パセオブレンド**

プラム、オレンジ、キャラメルの風味。  
チョコの甘さ。まろやかで奥行きある口当たり。

ミルクとの相性もよく深煎りが好きなお客様におすすめ。パセオ店限定で、オープン時から好評いただいています。ほどよい深煎り豆をブレンドしました。チョコのような印象とともに、フルーティさも感じられる味わいです。

**ブレンド 発寒本店限定  
ポア・ソルテ**

ピーチ、オレンジ、ハチミツの風味。  
ミルクキャラメルの甘さ。なめらかな口当たり。

商品名は「ポア・ソルテ」。ポルトガル語で、「幸運」「福」を表す言葉です。勤続10年以上のスタッフ佐藤、櫻庭が開発担当しました。長年支えてくださったお客様へ、感謝の気持ちをこめたブレンドです。なめらかな口当たりで、甘さの余韻がやさしいブレンド。ぜひご賞味くださいませ。

**ブレンド  
つぼ！**

ブレンドの中で、最も深煎りでシンプル。  
ビターチョコの味わい。

飲みやすい、買いやすい、いつもの味。  
今まで親しんでいたいただいたお客様も、新しくつぼ！に出会うお客様も、今後ともどうぞ宜しくお願いいたします。

**ブレンド  
横井珈琲ブレンド**

ピーチ、オレンジ、ハチミツの風味。  
ミルクキャラメルの甘さ。なめらかな口当たり。

このブレンドは、長らく愛顧いただいた「いつものいちばん」に代わり、オススメの中煎りブレンドです。パセオ店の開店に合わせて開発いたしました。飲み飽きないスムースな飲み口は横井珈琲のブレンドの原点です。

**ブレンド  
あしり**

シンプルで飲み飽きない深煎。チョコの甘さ。  
プラム、カカオの風味。クリーミーな口当たり。

長きにわたりご愛顧いただいた、「いつものさんぼん」に代わり、おすすめです。ミルクとの相性もよく深煎りが好きなお客様におすすめです。「あしり」とはアイヌ語で「新しい」という意味です。今年、創業20周年を迎える節目と新しい出発を期しての意を込めました。新定番ブレンド「あしり」をどうぞよろしくお願いたします。

**ブレンド  
カフェコパン**

ミルクによく合う、スイートチョコの印象。  
中米の深煎豆と、華やかな中煎豆をブレンド。

まろやかな味わいが魅力的ブレンドです。エスプレッソ用にもおすすめです。ミルクとの相性もよく、パンやスイーツのお供にもぴったり。「コパン」とは、フランス語で「親しい仲間」という意味です。



ブルンディ

**ムバンガ/ナチュラル**

ストロベリー、カシス、洋なし、ピーチの風味。  
蜜リンゴのような甘さ、きめ細かい質感と複雑な味わい。

ブルンディの優良ウォッシングステーション「ムバンガ」では、ナチュラルプロセスはウォッシュトプロセスより労働力が必要のため、あまり行われておりませんでした。需要が少しずつ増えており、ナチュラルの生産量も少しずつ増えています。2014年COE優勝も果たしたステーションです。



コスタリカ

**ラ・リア**

ビターチョコ、ダークチェリーの風味。  
ビターキャラメルの印象。クリーミーな口当たり。

ラ・リアは、オーナーのルイスさんと弟のオスカーさんで家族経営しているマイクロミルです。ルイスさんは、豊かな経験と高い技術と知識、何より努力と情熱により、安定的に高品質コーヒーを生産する数少ない生産者のおひとりです。複数回、カップ・オブ・エクセレンスで上位入賞されました。



エチオピア

**イルガチフェエ・サカロ**

ネクタリン、パッションフルーツ、スイートスパイス、ハチミツ、花の印象。

奥行きあるなめらかな質感。広がる甘さ。

アト・ミジャンさんが運営するアト・ミジャン・ウォッシングステーション(生産処理場)は、エチオピア南西部にある南部諸民族州のサカロ村近く、ゲディヨ地区にあります。2012年に設立された生産処理場で、標高1,800~2,150mの高地に位置しています。



コスタリカ

**ロス・アンヘルス**

チェリー、ヘーゼルナッツ、オレンジの風味。  
ミルクチョコの甘さ。スムーズな口当たり。

カルデロン一家が営むロス・アンヘルスマイクロミルは優良産地タラス地区にあります。2011年にはコスタリカ・カップ・オブ・エクセレンスで優勝を果たし、素晴らしいコーヒーを安定的に作り出しているマイクロミルのひとつです。オーナーのリカルドさんは複数の農園を所有しています。



コロンビア

**ヘノバ**

フローラル、ハニー、グレープの風味。  
黒糖、ミルクキャラメルの甘さ。なめらかな後味。

コロンビア南西部ナリーニョ県のヘノバ地区にある従兄弟のエピファニオさんとノエさんが営む二つの農園によって作られたロットをご紹介します。二つの農園は1900m~2000mの標高の高い所に位置し、さわやかで透明感のある酸の質が最大の魅力です。



コスタリカ

**ラ・メサ**

ピーチ、オレンジ、マスカット、花、ミルクキャラメル、ブラウنشユガーの印象。きめ細かい質感と透明感のある味わい。やさしい甘さの余韻。

エンリケさんが営むモンテ・コペイマイクロミルは、2014年コスタリカ・カップ・オブ・エクセレンスで優勝を果たしたタラス地区の標高1,900mにある、優良マイクロミルです。2014年のCOEで優勝したコーヒーは、今回ご紹介するロットと同じラ・メサ農園のもので



ペルー

**エル・セドロ**

ライム、アプリコット、マスカットの風味。  
ブラウنشユガーの甘さ。ふくよかな質感。

横井珈琲初のペルーのコーヒーです。オランダ・ムニョス・ガジャルドさん一家がコーヒーの生産をはじめた17年。農園の仕事の大半を彼らだけで行っています。パルピング後、12時間から15時間発酵させ水洗処理を行い、パラボラ式という日除けカバー付きの台で乾燥します。



ケニア

**キニヤリ**

グレープフルーツ、トロピカルフルーツ、ラズベリー、イチジクの風味。とろりとした質感と広がる甘さ。

ステファンさんが営むキニヤリ農園は、ケニアの首都ナイロビから125km程離れた標高1,580mに位置しています。生産者組合から独立して、独自の小さな生産処理場を持つようになった農園のひとつです。オーナー達自身で全責任を負い、長期にわたる展望を共有し、共に前に進むことができます。



ブラジル

**サンタ・イネス/ナチュラル**

ヘーゼルナッツ、カシス、黒糖、ミルクキャラメルの印象。  
フローラルな香り。クリーミーな口当たり。

カルモ・デ・ミナス地区の優良農園「サンタ・イネス」より、ナチュラルロットをご紹介します。2005年のカップ・オブ・エクセレンス品評会で優勝した後も、品質向上の取り組み・研究を続け、土地のポテンシャルを追求し、驚きを伴う素晴らしい品質のコーヒーを毎年生み出しています。



ペルー

**ラ・パルマ**

ダークブラム、ダークチョコレート、カカオの風味。  
ブラウنشユガーの甘さ。まろやかな後味の深煎り。

ドミンゴ・モレットさんが営むラ・パルマ農園のウォッシュトプロセスのコーヒーです。ペルー北部カハマルカ県、標高1,800mにある大変小規模な農園です。約15年間、奥さんとお子さんとともにコーヒー農園を運営しており、収穫から収穫後の生産処理など家族全員で行います。



←メルマガ配信をご希望の方はQRコードよりお願いいたします

風味特性



さわやか



コク/深み



まろやか



華やか/フルーティ

# FAX ご注文用紙

電話 011-667-1250 / FAX 011-667-1261

北海道内の方は、通話料無料のフリーアクセス↓どうぞ

電話：0800-800-0451 (およこい)

FAX：0800-800-1451 (いよこい)

横井珈琲発寒本店

ご注文日： 月 日 ( 曜日)

## 返信FAXご希望

FAX注文確認済みの返信FAXをご希望の方は、  
←  にチェックを入れてください。

■初めてご注文のお客様は、太枠欄はすべてご記入ください。

■ご登録済みのお客様は、太枠欄は「お名前・お電話」のみご記入ください。

ふりがな	.....
お名前	.....
お電話	.....
FAX	.....
〒	.....
ご住所	.....
	.....
	.....

<p>■配達時間 (ご希望の時間帯を ○ で囲んでください。)</p> <p>午 前 中 ・ 12～14時 ・ 14～16時</p> <p>16～18時 ・ 18～20時 ・ 20～21時</p>
<p>■お届けの曜日など、ご指定がありましたらご記入ください。</p> <p>平日着希望 ・ 土・日着希望 ・ その他 ( )</p>
<p>■ギフトまたはご登録以外のご住所へのお届けは、下欄に</p> <p>お届け先の「お名前・ご住所・お電話」をご記入ください。</p> <p>お名前 .....</p> <p>ご住所 〒 .....</p> <p>.....</p> <p>お電話 .....</p>

## ■ご注文内容

品 名	個 数			豆か粉かのご指定	
	400g	200g	100g	細=エスプレッソ用	中=台形型ペーパー・金属フィルター用
				豆	粉 (細・中・粗)
				豆	粉 (細・中・粗)
				豆	粉 (細・中・粗)
				豆	粉 (細・中・粗)
				豆	粉 (細・中・粗)
				豆	粉 (細・中・粗)
				豆	粉 (細・中・粗)
				豆	粉 (細・中・粗)
アバカ 台形型フィルター 101 (2人用)		個	備考欄(ギフト用のご要望など)		
アバカ 台形型フィルター 102 (4人用)		個			
アバカ 台形型フィルター 103 (6人用)		個			
アバカ 円錐型フィルター (2人用)		個			
アバカ 円錐型フィルター (4人用)		個			

## 器具 価格表

【コーヒー豆・器具の価格は **税抜表示** です】

商 品 名	説 明	税抜価格	
フレンチプレス	bodum フレンチプレス BRAZIL 0.35L	約1~2杯分 (プラスチック製) (各色)	¥3,000
	bodum フレンチプレス BRAZIL 1.0L	約3~5杯分 (プラスチック製) (各色)	¥4,500
	bodum フレンチプレス KENYA 0.5L	約2~3杯分 (プラスチック製) (黒)	¥3,500
フレンチ プレスの 部品	スペアグラス 0.35L用	【bodum フレンチプレス BRAZIL 0.35L】用	¥1,500
	スペアグラス 0.5L用	【bodum フレンチプレス KENYA 0.5L】用	¥1,800
	スペアグラス 1.0L用	【bodum フレンチプレス BRAZIL 1.0L】用	¥2,500
	プレートフィルター 0.35L用	金網	¥500
	プレートフィルター 0.5L・1.0L用	"	¥700
	クロスフィルター 0.35L用	金網を挟んでいるステンレスの板	¥500
	クロスフィルター 0.5L・1.0L用	"	¥700
	スパイラルフィルター 0.35L用	周囲がぐるぐる巻いてあるステンレスの板	¥500
	スパイラルフィルター 0.5L・1.0L用	"	¥700
	ナット (ステンレス製)	金網を留めているネジ	¥700
	ナット (プラスチック製)	"	¥500
グラス	PAVINA ダブルウォールグラス (0.25L)	耐熱ガラス製の二重構造 (2個セット)	¥3,314
	ASSAM ダブルウォールグラス (0.25L)	"	¥3,790
ミ ル	フジローヤル / みるっこDX	早く静かのできれいな挽き具合が思いのまま	¥55,500
	デバイススタイル / GA-1X (ブラウン)	挽き目の調節が可能なコニカルカッターを使用	¥11,000
	ラッセルホブス / コーヒーグラインダー7660JP	短時間で満足な仕上がり	¥5,000
フィルター	アバカ 台形型フィルター 101 (2人用)	1~2人用 (100枚入) 台形型	¥349
	アバカ 台形型フィルター 102 (4人用)	3~5人用 (100枚入) 台形型	¥390
	アバカ 台形型フィルター 103 (6人用)	5~7人用 (100枚入) 台形型	¥570
	アバカ 円錐型フィルター (2人用)	1~2人用 (100枚入) 円錐型	¥410
	アバカ 円錐型フィルター (4人用)	1~4人用 (100枚入) 円錐型	¥450
コレス	cores C210	1杯専用のゴールドフィルター	¥2,800
	cores C240	1~5杯用のゴールドフィルター	¥3,000
	cores C280	1~10杯用のゴールドフィルター	¥3,500
その他	YOKOI COFFEE コーヒーバッグ	ティーバッグのようにお湯に浸して手軽に一杯	¥150
	YOKOI COFFEE ドリップバッグ/カフェ・コパン	カップに乗せて一杯分をドリップできます	¥150
	YOKOI COFFEE カフェオレベース500ml	4倍希釈で牛乳と混ぜると美味しいカフェオレ!	¥920

### 送 料

価格表示は全て税抜です。

- ・ 道 内 : お買い上げ額が ¥5,000 以上 = 無料 / ¥5,000 未満 = ¥463
  - ・ 道 外 : お買い上げ額が ¥10,000 以上 = 無料 / ¥10,000 未満 = ¥750 ~ ¥1,300
- ※お買い上げ額とは、コーヒー豆や器具などを含む、総合計金額でございます。

### ご注文・お問い合わせ

#### 横井珈琲 発寒本店

〒063-0829

札幌市西区発寒9条11丁目2-11

- \* 営業時間 9 : 30~19 : 00
- \* 定休日 火曜日 (火曜日が祝日の場合は営業)
- \* TEL 011-667-1250
- \* FAX 011-667-1261
- \* メール info@yokoi-coffee.com
- \* インターネット (PC) <http://www.yokoi-coffee.com>  
(携帯) <http://www.yokoi-coffee.com/i/>

**道内の方は、通話料無料の  
フリーアクセスでどうぞ。(携帯不可)**

**TEL 0800-800-0451 (おおよこい)**

**FAX 0800-800-1451 (いいよこい)**