



COFFEE BEANS PRICE LIST 2017.10.23

(円：税込表示)

	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!	-	-	1,512					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	627	1,254	1,944					軽やかで飲みやすい中煎り
	つぼ! 「つぼ!」にはまります	648	1,296	1,998					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	681	1,362	2,106					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	681	1,362	2,160					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	681	1,362	2,160					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	681	1,362	2,160					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	もみじ/季節のブレンド 秋限定のまろやかなブレンド	702	1,404	2,268					アプリコット、ヘーゼルナッツ、ミルクチョコの印象
期間 限定	21stアニバーサリーブレンド/ありがとう!	778	1,556	2,484					洋梨、カシス、ハチミツ、チョコの印象 甘い余韻
本店 限定	ポア・ソルテ ポルトガル語で「幸運」「福」という意味	843	1,686	2,592					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	
	グアテマラ	サンタ・イサベル	-	864	1,728					オレンジ、アプリコットの風味 広がる甘さ
	ブラジル	グアリロバ 【2016COE ナチュラル1位】	1,890	-	-					白ワイン、パイナップル、ローズヒップ、チョコの印象
	ブラジル	アルタ・ヴィスタ	-	864	1,728					ヘーゼルナッツ、アプリコット、ミルクチョコの印象
	コロンビア	ブエノス・アイレス	-	864	1,728					グレープ、ダークチョコ、オレンジ、カカオの風味。
	コロンビア	ディカフェ (カフェインレス)	-	810	1,620					ミルクチョコ、アップル、キャラメル風味
	コロンビア	ディカフェ深煎 (カフェインレス)	-	810	1,620					ビターキャラメル、ダークチョコ、プラムの風味
	ボリビア	エル・フェルテ	-	918	1,836					アプリコット、イチジク、ハチミツの風味
	エチオピア	イルガチフェ・サカロ	-	972	1,944					ネクタリン、パッションフルーツ、ハチミツ、花の印象
	エチオピア	リム・ゲラ	-	918	1,836					ローズヒップ、ベルガモット、ハチミツの印象
	ケニア	ニエリ・ヒル	-	972	1,944					グレープフルーツ、ライチ、白ワインの印象
	ブルンディ	ニヤングウエ	-	864	1,728					ピーチ、ジャスミンの印象 なめらかな甘さ
	ブルンディ	ムニヤ	-	864	1,728					プラム、ダークチョコの印象 スパイシーな後味
	インドネシア	スマトラ・アチェ・テンガ	-	864	1,728					ダークチョコ、ビターキャラメル、スパイスの印象



 <p>ブレンド さんかくらいふ</p> <p>チェリー、ブラム、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。</p>	<p>「懐かしい名前！」と思う方もいらっしゃるでしょうか。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)を過ごせますように、と願いを込めたネーミングです。</p>	 <p>ブレンド 季節限定 もみじ/季節のブレンド</p> <p>オレンジ、アプリコット、ヘーゼルナッツの風味。 なめらかな口当たり。ミルクチョコの甘さが持続。</p>	<p>温かいコーヒーがさらに美味しく感じる季節。コロンビアの中深煎り豆をベースに、ブラジルとエチオピアの華やかでフルーティな風味がアクセントです。口当たりがなめらかで、やわらかな甘さの余韻が続きます。まろやかなコーヒーで、ゆったりとした秋のひとつを過ごしてください。</p>
 <p>ブレンド 発寒本店限定 チ・カ・ラ</p> <p>シンプルで飲みやすい、軽やかな後味。 中煎りのブレンド。</p>	<p>飲みやすい、買いやすい、いつもの味。 今まで親しんで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。</p>	 <p>ブレンド 発寒本店限定 ボア・ソルテ</p> <p>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。</p>	<p>商品名は「ボア・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。</p>
 <p>ブレンド つぼ!</p> <p>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。</p>	<p>飲みやすい、買いやすい、いつもの味。 今まで親しんで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。</p>	 <p>ブレンド 期間限定 21stアノバーサリーブレンド/ありがとう!</p> <p>洋梨、カシス、ハチミツ、ミルクチョコ、花の印象。 なめらかで奥行きある口当たり。広がる甘い余韻。</p>	<p>創業21年、感謝の気持ちを込めたブレンドです。チョコのようなコクと、後味に広がるフルーツの風味。ハチミツのような優しい甘さの余韻。心も体も温まっていたら幸いです。生産者の熱い思いをお客様へと繋ぐ架け橋として、これからも美味しいコーヒーをお届けいたします。</p>
 <p>ブレンド カフェ・コパン</p> <p>ミルクに良く合う、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。</p>	<p>まろやかな味わいが魅力のブレンドです。 エスプレッソ用にもおすすめ。ミルクとの相性も良く、パンやスイーツのおともにもぴったり。 「コパン」とは、フランス語で「親しい仲間」という意味です。</p>	 <p>ブラジル アルタ・ヴィスタ</p> <p>ヘーゼルナッツ、アプリコット、ハチミツの風味。 ミルクチョコの甘さ。やわらかな味わい。</p>	<p>雄大な山岳風景が広がるクリスチーナ。オーナーの ロブソンさんは農園の真正面に家を構え、終始農園から離れず、コーヒーの生産に真面目に取り組んでいる 熱心な方だそうです。クリスチーナ村の空気とロブソンさんの温かさを1杯のコーヒーに託し、お届けできればと思います。</p>
 <p>ブレンド 横井珈琲ブレンド</p> <p>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。</p>	<p>このブレンドは、長くご愛顧いただいた「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。発寒本店、通信販売でもお求めいただけるようになりました。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。</p>	 <p>コロンビア ブエノス・アイレス</p> <p>グレープ、ダークチョコ、オレンジ、カカオの風味。 キャラメルの印象。厚みある味わい。爽やかな後味。</p>	<p>コロンビアの優良生産地のひとつウイラ県南部のピッターリートより、オスカーさんが運営するブエノス・アイレス農園をご紹介します。ピッターリート地区は、カップ・オブ・エクセレンスに入賞経験がある農園が数多く点在します。初めてご紹介するオスカーさんのコーヒーをお楽しみください。</p>
 <p>ブレンド あしり</p> <p>シンプルで飲み飽きない深煎。チョコの甘さ。 ブラム、カカオの風味。クリーミーな口当たり。</p>	<p>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。ミルクとの相性もよく深煎りがお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いたします。</p>	 <p>コロンビア ディカフェ（カフェインレス）</p> <p>ミルクチョコ、アップル、キャラメルの風味。 やわらかな質感とすっきりとした味わい。</p>	<p>コロンビアの優良産地ウイラ県南部のサン・アグステン地域のコーヒーをカナダのバ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。サン・アグステン地域にある6つの村の約40名の小規模生産者のコーヒーから作られています。おいしいディカフェ中煎りです。</p>
 <p>ブレンド パセオ店限定 パセオブレンド</p> <p>ブラム、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。</p>	<p>ミルクとの相性もよく深煎りがお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。</p>	 <p>コロンビア ディカフェ深煎（カフェインレス）</p> <p>ビターキャラメル、ダークチョコ、ブラムの風味。 なめらかな質感。持続する甘い余韻。</p>	<p>コロンビアの優良産地ウイラ県南部のサン・アグステン地域のコーヒーをカナダのバ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。サン・アグステン地域にある6つの村の約40名の小規模生産者のコーヒーから作られています。おいしいディカフェ深煎りです。</p>



ボリビア

エル・フエルテ

アプリコット、イチジク、ハチミツ、オレンジの風味。
ブラウンシュガーの甘さ。スムーズな口当たり。

アグリクラブ社が所有するエル・フエルテ農園のピーベリーで
す。周りの自然環境に配慮しつつ農園の開拓を行い、剪定や施
肥など、コーヒー栽培に必要な管理を行っているペドロさんの
農園はどれもコーヒーの木が生きており、「特別な木
なのではないか」と言われているそうです。



インドネシア

スマトラ・アチェ・デンガ

ダークチョコ、ビターキャラメル、スパイスの印象。
ハーブ、ダークチェリーの風味。クリーミーな質感。

スマトラ島北西部ラウトタワール湖周辺にある
アチェ・デンガ地区の小規模生産者のコーヒーが集められ作
られています。スマトラのコーヒー生産者の多くは大変小規
模です。こちらの地域では、農業や
化学薬品を使用しない伝統的な方法により、家族経営でコー
ヒー栽培を行っています。



エチオピア

イルガチフェ・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。



グアテマラ

サンタ・イサベル

オレンジ、アプリコット、ミルクキャラメルの印象。奥行きのある質
感。広がる甘さ。花のニュアンス。
ミルクチョコの甘さ。やわらかな味わい。

サンタ・イサベル農園は、グアテマラシティより車で4時間
程度の所にあります。土壌、品種、肥料、シェードツリーが
適切に管理された農園はコーヒーの木も生き活きとして
います。グリーンハウスでの乾燥など新しいアイデアも意
欲的に導入し、品質の向上に取り組んでいます。



ブラジル

グアリロバ【2016COE ナチュラル1位】

オレンジ、マスカット、ピーチ、キャラメルの風味。
なめらかで心地よい舌触りと甘く華やかな後味。

オメロさんが運営するグアリロバ農園は、サント・アントニ
オ・ド・アンパー町にあり、サン・コーヒーグループに所属
しています。当農園はナチュラルプロセス、ラド・ア・ラド式
で、手摘みにて完熟チェリーのみが収穫され、すぐにバ
ティオに運ばれます。大変丁寧に生産処理されています。



エチオピア

リム・ゲラ

ローズヒップ、ベルガモット、ハチミツの印象。
広がる甘さ。なめらかな口当たりが魅力。

エチオピアでは小規模生産者が多く「ウォッシングステーシ
ョン」と呼ばれる生産処理場にコーヒーチェリーを納め、多数の
小規模生産者のコーヒーからひとつのロットが作られることが
一般的ですが、ゲラ農園は生産処理施設を所有しており、今回
ご紹介するのは単一農園のロットです。



ケニア

ニエリ・ヒル

グレープフルーツ、ライチ、ラズベリー、ジャスミンの風味
白ワインの印象、シルクのような質感と華やかで上品な甘い余韻

ニエリ・ヒル農園はケニア山の山麓にあり、ニエリ地区の中
でも最も高い場所に位置する農園の1つです。1914年に設立され
た、ケニアで最も古い農園の1つであり、ケニアに残存してい
る数少ない大農園の1つです。カトリック教会に所属してお
り、自前の生産処理設備を所持しています。



ブルンディ

ニヤングウ

ピーチ、ジャスミン、ベルガモットの印象。
ブラウンシュガーの甘さ。なめらかな口当たり。

ニヤングウ地区はムバンガ・ウォッシングステーションから
3km離れた標高1,810mにあり、115名の生産者のチェリーで
ロットが作られています。ムバンガ・ウォッシングステーシ
ョンは、カヤンザ県のポテンシャルの高さと丁寧で確かな生産処
理が多くの方々に広まりました。



ブルンディ

ムニヤ

プラム、ダークチョコの印象。
クリーミーな口当たり。スパイシーな後味。

優良ウォッシングステーション「ムバンガ」より、ムニヤ地
区のロットを深煎りでご紹介いたします。標高1,820mに位置
するムニヤ地区の170名の小規模生産者によって納められた
コーヒーチェリーを、ムバンガ・ウォッシングステーションで
生産処理したロットです。



← 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 **税込表示** です】

商 品 名	説 明	税込価格	
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)	¥3,240
	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)	¥4,860
	bodum フレンチプレス KENYA 0.5L	約2~3杯分 (プラスチック製) (黒)	¥3,780
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	¥1,620
	スペアグラス 0.5L用	【bodum フレンチプレス KENYA 0.5L】用	¥1,944
	スペアグラス 1.0L用	【bodum フレンチプレス BRAZIL 1.0L】用	¥2,700
	プレートフィルター 0.35L用	金網	¥540
	プレートフィルター 0.5L・1.0L用	"	¥756
	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	¥540
	クロスフィルター 0.5L・1.0L用	"	¥756
	ナット (ステンレス製)	金網を留めているネジ	¥756
	ナット (プラスチック製)	"	¥540
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)	¥3,580
	ASSAM ダブルウォールグラス (0.25L)	"	¥4,094
ミル	フジローヤル / みるっこDX	早く静か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	¥11,880
	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	¥5,400
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	¥377
	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	¥421
	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	¥616
	アバカ 円錐型フィルター (2人用)	1~2人用 (100枚入) 円錐型	¥443
	アバカ 円錐型フィルター (4人用)	1~4人用 (100枚入) 円錐型	¥486
コレス	cores C240	1~5杯用のゴールドフィルター	¥3,240
	cores C280	1~10杯用のゴールドフィルター	¥3,780
コーヒーバッグ	YOKOI COFFEE コーヒーバッグ 1個	カップのお湯に浸すだけ、横井珈琲を手軽に一杯	¥162
	YOKOI COFFEE コーヒーバッグ 5個セット	ギフトにもどうぞ	¥810
	YOKOI COFFEE コーヒーバッグ 10個セット	ギフトにもどうぞ	¥1,620

送 料

- ・ 道 内 : お買い上げ額が ¥4,320 (税込) 以上 = 無料 / ¥4,320 (税込) 未満 = ¥432 (税込)
 - ・ 道 外 : お買い上げ額が ¥10,800 (税込) 以上 = 無料 / ¥10,800 (税込) 未満 = ¥810 ~ ¥1,404 (税込)
- ※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 10 : 00~19 : 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)

FAXご注文用紙

YOKOI COFFEE AUTUMN GIFT

秋ギフト 2017

電話011-667-1250 / FAX011-667-1261
 北海道の方は、通話料無料のフリーアクセス↓でどうぞ
 電話：0800-800-0451 (おおよこい)
 FAX：0800-800-1451 (いいよこい)

ご注文日： 月 日 (曜日)

■ご注文主様
 ふりがな
 お名前
 お電話
 F A X
 〒
 ご住所

■ご注文主以外へのお届けの場合は下欄に、「お名前・ご住所・お電話」をご記入ください

お名前
 〒
 ご住所
 お電話 - -
 ■配達時間 (ご希望の時間帯を ○ で囲んでください)
 午 前 中 ・ 12~14時 ・ 14~16時
 16~18時 ・ 18~20時 ・ 20~21時
 ■日時指定など、ご指定がありましたらご記入ください
 平日着希望 ・ 土日着希望 ・ その他 ()

※振込用紙はご注文主様へ郵送いたします。


●コーヒーは、豆か粉かご指定ください


<p>■秋ギフトA 3,198円 もみじ/季節のブレンド200g 横井珈琲ブレンド200g</p>	<p>■秋ギフトB 3,780円 カフェインレスコーヒー200g おすすめシングルオリジン200g</p>
---	---

秋ギフトA		秋ギフトB		粉をご注文のお客様はご指定ください 粗挽き ・ 中挽き ・ 細挽き
豆	粉	豆	粉	
個	個	個	個	粗挽き：円錐ペーパー・金属フィルター・プレス 中挽き：台形ペーパー 細挽き：エスプレッソ

●おのしをご利用の場合は、ご指定ください

感謝のし
 蝶結び
 結び切り







※基本は外のお届けしております。包装紙はおかけしていません。
 内のしや名入れのご指定などございましたら、備考欄にご記入下さい。

備考欄

送料のご案内

道内宛	4,320円以上のお買い上げで	送料無料
	4,320円未満のお買い上げで	送料432円
道外宛	10,800円以上のお買い上げで	送料無料
	10,800円未満のお買い上げで	送料810円~1,404円
	東北	810円
	関東・信越	918円
	北陸・中部・関西・中国・四国・九州	972円
	沖縄	1,404円

※お買い上げ額は、コーヒー豆や器具などを含む総合計金額です
 ※表示額は全て税込でございます

ご注文・お問合せ
 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)
 メール：info@yokoi-coffee.com