



COFFEE BEANS PRICE LIST 2018.11.15

(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	もみじ/季節のブレンド お食事、デザートのお伴にどうぞ	650	1,300	2,100					カシス、ナッツ、オレンジの風味 キャラメル の甘さ
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	エルバス・ヴィジャサルチ/ホワイトハニー	-	800	1,600					青リンゴ、アプリコットの風味 なめらかな口当たり
	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	ブエノス・アイレス	-	800	1,600					グレープ、チェリー、ダークチョコ、花の印象
	ブラジル	イルマス・ペレイラ/ハニー	-	900	1,800					ヘーゼルナッツ、アプリコット、はちみつ の印象
	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
	ポリビア	エル・クシージョ	-	900	1,800					洋梨、キャラメルの印象 奥行きのある味わい
NEW	ケニア	ギチェロリ	-	900	1,800					ブラッドオレンジ、洋梨、カシスの風味
	ブルンディ	ムニンヤ	-	850	1,700					オレンジ、クランベリー、マスカット、紅茶の印象
	インド	カラディカン	-	750	1,500					マカダミアナッツ、アップル、グレープの風味
	インドネシア	マンデルリン・G1	-	850	1,700					ビターチョコ、スパイシーな印象 重厚な質感



ブレンド 季節限定

もみじ／季節のブレンド

カシス、グレープ、ナッツ、オレンジの風味。キャラメルのごさ。クリーミーな口当たり。

秋限定のブレンドです。コロンビアの深煎をベースに、さわやかな中煎のエルサルバドル、ブラジルをブレンド。熟したフルーツのような風味と、まろやかな口当たりは、お食事やデザートのお伴にもおすすめです。秋のひととき、豊かな味わいのコーヒーでおくつろぎください。



ブレンド

さんかくらいふ

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

名前の由来は、お客様・生産者・横井珈琲の3者で描く、「さんかく」。美味しいコーヒーで、誰もが幸せな日常「らいふ」を楽しめますようにとの願いを込めました。どなたにも親しまれるまろやかな味わいです。



ブレンド パセオ店限定

パセオブレンド

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

パセオ店のオリジナルブレンドです。ミルクとの相性も抜群のほどよい深煎り豆がベースで、深みとコクがお好みの方におすすめです。チョコの様な印象と、熟した果実のごさも感じられるブレンドを、お楽しみください。



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。

「横井珈琲ブレンド」より、あっさりとした軽めの味わいです。さわやかな飲み口は、朝おめざめ一杯にもぴったり。お食事の後にもおすすめのブレンドです。



ブレンド 発寒本店限定

ボア・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ごさ。なめらかな口当たり。

ブレンド名の「ボア・ソルテ」は、ポルトガル語で「幸運」「福」を表す言葉です。長年支えてくださるお客様への感謝を込めた新春ブレンドとして好評いただき、本店限定の定番となりました。なめらかな口当たりで、ごさの余韻がやさしいブレンドです。



ブレンド

カフェコパン

ミルクに良く合う、スイートチョコの印象。深煎りの豆と、香り高い中煎り豆をブレンド。

まろやかな味わいが魅力のブレンド。エスプレッソ用としてもおすすめです。ミルクとの相性もよく、パンやスイーツのお伴にもぴったり。「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。

深煎りのブレンドでお好みのコーヒーをお探しでしたら、まずこちらをどうぞ。ビターチョコのような風味の、シンプルでなコクと深みは、つぼ！にはまる味わいです。ミルクとも良く合います。



ブラジル

イルマス・ペレイラ/ハニーマス

ヘーゼルナッツ、アプリコット、オレンジの風味。はちみつのごさ。持続するなめらかな質感。

ペレイラ姉妹の営むイルマス・ペレイラ農園より、はじめてのご紹介となるハニーマスプロセスのコーヒーです。農園ではカルモコーヒーズのルイス・パウロさんが中心となり個性豊かなコーヒーを世界各国に提供するため様々な生産処理方法にも取り組んでいます。



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ごさ。なめらかな口当たり。

1996年創業時、いちばん最初に作られた、「ブレンドスペシャルNo.1」。その味わいを引き継いだ「いつものいちばん」が、パセオ店オープン期して「横井珈琲ブレンド」に改まりました。原点であるバランス良い味わいが魅力のハウスブレンドです。



ホンジュラス

カンガル・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。ミルクチョコのごさ。クリーミーな口当たり。

ホンジュラスの名産地、カンガル村の、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。コクのある深煎りにいたしました。横井珈琲おすすめのディカフェを、ぜひお楽しみください。



ブレンド

あしり

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

「あしり」とは、アイヌ語で「新しい」という意味です。創業20周年を迎えた2016年に、新たな出発の意味を込めて開発いたしました。ミルクとも良く合い、後味は熟した果実の印象。深すぎない味わいが魅力です。



ホンジュラス

カンガル・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。

ホンジュラスカンガル村の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。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。



ペルー

ラ・パルマ

ダークプラム、ダークチョコレート、カカオの風味。ブラウンシュガーの甘さ。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。



ボリビア

エル・クシージョ

洋梨、マンダリンオレンジ、花の印象。キャラメルの甘さ。まろやかで奥行きのある味わい。

カラナビ地域より、ベドロ・ロドリゲスさんが運営するエル・クシージョ農園のご紹介です。自然環境に配慮しながらも農園の開拓やコーヒー栽培に必要な管理を行うなどボリビアのコーヒーの灯火を消すまいと立ち上がられたベドロさん。熱い想いが込められた素晴らしいコーヒーです。

コロンビア

ブエノス・アイレス

グレープ、チェリー、ダークチョコ、花の印象。ブラウンシュガーの甘さ。とろみのある質感。

オスカーさんが運営するブエノス・アイレス農園は、標高1,632mにあります。カップ・オブ・エクセレンス入賞経験がある農園が数多く点在する優良産地、ピットリート地区です。コロンビアの農園は山間部に多く、ほとんどが手作業により栽培・収穫・生産処理が行われています。



ブルンディ

ムンヤ

オレンジ、クランベリー、マスカットの風味。紅茶のような後味。とろりとした質感。

ムンヤ地区小規模生産者の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にて生産処理をしたロットです。この優良ステーションは、2014年ブルンディ・カップ・オブ・エクセレンスで優勝し、以来コーヒーチェリーを持ち込む新しい生産者が増えロットの細分化が進んでいます。

ケニア

**ギチェロリ**

ネーブルオレンジ、洋梨、カシスの風味。ジューシーで爽やかな後時。ハチミツの甘さ。

ギチェロリファクトリーはケニアの優良産地エンブ県の標高1,650mにあります。1994年に設立され、コーヒー生産能力の向上や生産者のための教育など持続的なコーヒーの生産を長期的な目標としています。今回のロットは所属する約1,200人の小規模生産者のコーヒーです。

インド

**カラディカン**

マカダミアナッツ、アップル、グレープの風味。ブラウンシュガーの甘さ。まろやかな口当たり。

アパドゥライご夫妻を中心に営まれているサンガメンシュワルコーヒー社は、3つの農園を所有しており、カラディカン農園はそのひとつです。インド南西部、カルナータカ州チックマガルールにあります。スリラム・アパドゥライさんのナチュラルプロセスのコーヒーをお楽しみください。

インドネシア

マンデリン・G1

ビターチョコ、ダークチェリー、ハーブの印象。スパイシーな後味。クリーミーで濃厚な口当たり。

毎年人気のインドネシア アチェ、テンガ地区の豆です。スマトラ島北西部ラウトタワール湖周辺にあるテンガ地区の小規模生産者のコーヒーを集めたロットです。スマトラの生産者の多くは大変小規模で、収穫したコーヒーチェリーは、村など各地域の仲買人によって買い付けられます。

コスタリカ

**エルバス・ヴィジャサルチ/ホワイトハニー**

青リンゴ、アプリコット、オレンジ、ハチミツの風味。やわらかな甘さ。きめ細かく、なめらかな口当たり。

コスタリカのマイクロミル先駆者、アントニオ・バランテスさんが運営するエルバスマイクロミルは、2015年コスタリカ・カップ・オブ・エクセレンスで優勝経験も果たしています。このロットは所有している農園のひとつ、「サン・ファニージョ農園」で栽培されたピジャサルチ種です。



← 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

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↓でどうぞ。(携帯不可)

電話：0800-800-0451 (おおよこい)

FAX：0800-800-1451 (いおよこい)

横井珈琲 発寒本店

ご注文日： 月 日 (曜日)

返信FAXご希望

■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。

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。

■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

■配達時間 (ご希望の時間帯を○で囲んでください。)	
午 前 中	・ 14～16時
16～18時	・ 18～20時 ・ 19～21時
■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。	
平日着希望	・ 土・日着希望 ・ その他 ()
■ギフトまたはご登録以外のご住所へのお届けは、下欄に お届け先の「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

■ご注文内容

粉の粗さ：細=エスプレッソ用 中=台形型ペーパー用 粗=円錐型ペーパー・フレンチプレス・金属フィルター用

品 名	個 数			豆か粉かのご指定	
	400g	200g	100g		
.....				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)

↓おためしセット

フルーティセット 50g×2種類				豆	粉 (細・中・粗)
さわやかセット 50g×2種類				豆	粉 (細・中・粗)
まろやかセット 50g×2種類				豆	粉 (細・中・粗)
深コクセット 50g×2種類				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

【 税抜表示 】

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
	カフェオレベース 加糖 500ml	牛乳で割って、カンタン美味しいカフェオレ!	¥920
	カフェオレベース・ディカフェ無糖 500ml	牛乳で割って、ガムシロップでお好みの甘さに	¥1,000

送 料 (税 込 表 示)

お買い上げ合計金額により、以下のとおりです。

道内宛 5,400円以上 送料無料
 5,400円未満 送料519円
 道外宛 10,800円以上 送料無料
 10,800円未満 送料746円~2,106円

ご注文・お問い合わせはこちらへ

横井珈琲 発寒本店

* 所在地 〒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 http://www.yokoi-coffee.com

2018年9月1日改訂

道外宛の送料一覧: 円(税込)

北東北	746	関西	1,156	沖縄	2,106
南東北	854	中国	1,232		
関東・信越	972	四国	1,264		
北陸・中部	1,005	九州	1,437		

道内通話無料のフリーアクセス番号
(※固定電話用)

TEL 0800-800-0451 (おおよこい)
FAX 0800-800-1451 (いいよこい)