




COFFEE BEANS PRICE LIST 2017.8.17



(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 「ヨ・コ・イ・チ・カ・ラ」	627	1,254	1,944					軽やかで飲みやすい中煎り
	つぼ! 飲んだら「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」という意味です	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です	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
NEW 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
季節 限定	ひまわり/季節のブレンド 夏限定8月31日(木)まで	702	1,404	2,268					グレープ、ビターキャラメルの印象
本店 限定	ポア・ソルテ ポルトガル語で「幸運」「福」という意味です	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	100g	200g	-	フルーティ	さわやか	まろやか	コク深み	
	ホンジュラス	ディカフェ (カフェインレス)	810	1,620	-					ケミカルフリー チェリー、ミルクチョコの印象
	ホンジュラス	ディカフェ深煎 (カフェインレス)	810	1,620	-					ビターチョコ、ダークチェリーの風味。
	ブラジル	シチオ・サントアントニオ 【2015SCOE DECEMBERナチュラル6位】	918	1,836	-					ブラム、トロピカルフルーツの風味。
	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	ラ・アルヘンティーナ	810	1,620	-					ミルクチョコ、チェリー、ナッツの風味。
	ボリビア	ニコラス・コルケ	864	1,728	-					オレンジ、ナッツ、ミルクチョコの印象
	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	イルガチエフェ・コカーナ	972	1,944	-					ジャスミン、ピーチ、パッションフルーツの印象
	エチオピア	グラチョ	972	1,944	-					レモングラス、オレンジ、花の印象
	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
NEW	ブルンディ	ムニヤ	864	1,728	-					ブラム、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・アチエ・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とき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 季節限定 ひまわり/季節のブレンド</p> <p>グレープ、ビターキャラメルの風味。 ミルクチョコの甘さ。濃厚な味わい。</p>	<p>バランス良く、きりっとした印象です。ホットはもちろん、アイスコーヒーにするとフルーティな印象です。ミルクとの相性も抜群です。しっかりとしたコーヒーの風味をお楽しみいただけます。</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 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 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>ホンジュラス ディカフェ (カフェインレス)</p> <p>チェリー、アプリコット、ミルクチョコの印象。 まろやかな口当たり。やわらかく、やさしい味わい。</p>	<p>今回ご紹介するディカフェは、私たちにとって縁あるホンジュラスのカングアル村の6名の生産者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。化学薬品を使わずに99.9%のカフェインを除去した、「おいしいディカフェ」です!</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。バ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>ホンジュラス ディカフェ深煎 (カフェインレス)</p> <p>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。</p>	<p>ディカフェは、毎年買い付けを行っているホンジュラスのカングアル村とサンマルコス・デ・カイキン村のコーヒーをバンクーバーのスイスウォーター社に送りディカフェ加工しました。化学薬品は一切不使用で、99.9%のカフェイン除去しつつ、コーヒー豆の味わいも保たれています。</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>ブラジル シチオ・サントアントニオ【2015COE ハルトナチュラ6位】</p> <p>ブラム、トロピカルフルーツ、スミレの印象。 パイナップルの後味。ミルクチョコの甘さ。</p>	<p>サンディ家は、家長のピセンテ・ガルシア・オリベイラから現在の3代目まで、コーヒー栽培に力を注いできました。適正な土壌、理想的な品種、栽培方法、乾燥プロセスによる変わらない品質があります。2012年BCSAのコンテスト「レイトハーベスト」で国内及び国際的に評価を得ています。</p>
--	---	--	---

 <p>ブレンド バセオ店限定 バセオブレンド</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。バセオ店限定で、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>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。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>
--	--	--	--



コロンビア

ラ・アルヘンティーナミルクチョコ、チェリー、ナッツの風味。
ブラウンシュガー、ミルクキャラメルの甘さ。

コロンビア南部のウイラ県南部サン・アグスティン市アルヘンティーナという地域のコーヒーをはじめご紹介いたします。カップでもありロースターでもあるご兄弟、ルイスさんとアニベルさんの二つの農園で生産されたごコーヒーチェリーによってロットが作られています。

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。

ボリビア

ニコラス・コルケオレンジ、アプリコット、ナッツの風味。
ミルクチョコの甘さ。やわらかな口当たり。

ニコラスさんは生産処理用の設備を所持しており、ご自身で生産処理を行っています。こちらのロットは、手作業でパルピング(果肉除去)をし、丁寧に生産処理されたものです。安定的に高品質なコーヒーを生産するため新しい農園を作り、今後、生産処理施設を新たに作る計画もあるそうです。

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。

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。

アグリカブ社が所有するエル・フエルテ農園のビーベリーです。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生きとしており、「特別な木なのではないか」と言われているそうです。

エチオピア

イルガチエフェ・コカーナジャスミン、ピーチ、パッションフルーツの印象。ローズ
ヒップのニュアンス。ミルクチョコの優しい甘さの余韻。

コカーナ・ウォッシングステーションは、エチオピアの優良生産地イルガチエフェのゲデオ地区にあります。「ウォッシングステーション」と呼ばれる生産処理場に赤いチェリーのままのコーヒーを持ち込み、持ち込まれたチェリーは、果肉を除去する前に完熟の赤いチェリーのみ選別されます。

エチオピア

グラチョレモングラス、ラベンダー、オレンジの風味。
ミルクチョコ、ハチミツの印象。甘さが持続。

グラチョウォッシングステーション(生産処理場)は、オロミア州のカキ工村にあり、ふたつの村の4,000家族が在籍しています。小規模生産者の所有する農園は標高1,900~2,150mと大変高い場所にあります。継続的にコーヒー栽培における指導を受け実践をしています。

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

ニヤングウエピーチ、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。

ニヤングウエ地区はムバンガ・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に確かな生産処理が多くの方々に広まりました。



←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 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 SUMMER GIFT 夏ギフト 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

Aセット		Bセット		Cセット		Dセット	Eセット	Fセット
豆	粉	豆	粉	豆	粉			
個	個	個	個	個	個	個	個	個

上記で粉を選択の場合は、**いずれかに○**
細挽き ・ 中挽き ・ 粗挽き

●おのしをご利用の場合は、ご指定ください

感謝のし

御中元

内祝・その他



※内のし以外は、包装紙はおかけしていません。

※その他、おのしのご指定や名入れのご指定がございましたら、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

