


COFFEE BEANS PRICE LIST 2019.2.15

(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
	つぼ! 「つぼ!」にはまります	600	1,200	1,850					最も深煎のブレンド 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	ゆきだるま/季節のブレンド	650	1,300	2,100					アーモンドチョコ、カカオ、グレープの風味
期間 限定	ホワイトデーブレンド 焼き菓子に合う優しい味わい	730	1,460	2,300					リンゴ、パイナップル、ミルクチョコの印象
期間 限定	アニバーサリーブレンド おかげさまで23周年です	750	1,500	2,400					バラ、メロン、洋梨、ミルクチョコの印象
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	
	メキシコ	ペニャ・ブランカ【2018COE1位】	2,950	-	-					ピーチ、マスカット、パパイアの風味
	コスタリカ	ドン・マーヨ	-	750	1,500					青リンゴ、ヘーゼルナッツ、ライムの風味
	グアテマラ	イスヌル・セリート・パカマラ	-	850	1,700					マスカット、クランベリーの風味 甘さの余韻
	グアテマラ	サンタ・イサベル・グアルディオラ	-	750	1,500					アプリコット、ミルクチョコ、クリーミーな印象
NEW	グアテマラ	ヴィスカヤ	-	800	1,600					プラム、カカオ、ビターチョコの風味
	ホンジュラス	エル・プエンテ/ナチュラル	-	900	1,800					パイナップル、蜜リンゴ、ラムレーズンの風味
	ホンジュラス	エル・プエンテ/ウォッシュト	-	800	1,600					グレープ、バニラ、ビターキャラメル風味
	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
	エチオピア	イルガチェフェ・ウォルカ/ナチュラル	-	900	1,800					パイナップル、ストロベリー、メロン、ラム酒の印象
	エチオピア	イルガチェフェ・レコ/ウォッシュト	-	850	1,700					ジャスミン、マスカット、ピーチ、チェリーの印象
	ケニア	カムワンギ	-	900	1,800					グレープフルーツ、ブラッドオレンジの風味
	インドネシア	マンデリン・G1	-	850	1,700					ビターチョコ、スパイシーな印象 重厚な質感
	ドミニカ	アレクサンドラ	-	850	1,700					洋梨、ハチミツの風味 シロップのような甘さ



FERTILE（ファータイル）特に良質な土壌で生産された高品質コーヒーのことです

ブレンド 季節限定

ゆきだるま／季節のブレンド

アーモンドチョコ、カカオ、グレープの風味。ビターチョコの甘さ。クリーミーで重厚な質感。

子供の頃、寒さも忘れて作った雪だるま。雪や氷に覆われるキタのダイチ。ほっこりとあたたかい気持ちになる味わいを目指しました。北海道の寒さは今より厳しかったとのこと。開拓や先住民の方々のことにも想いを巡らせながら、ゆきだるまを味わっていただくのも嬉しいです。



ブレンド 期間限定

ホワイトデーブレンド

リンゴ、パイナップル、アプリコットの風味。クリーミーな口当たり。ミルクチョコの甘さ。

産地、焙煎度、風味の異なる2種類のグアテマラをベースに、ホンジュラスのナチュラルをブレンド。パイナップルのような果実感はナチュラルコーヒーの持ち味です。なめらかな飲み口は、焼き菓子など軽めのスイーツとの相性が抜群です。ぜひ一緒にお楽しみください。

ブレンド パセオ店限定

パセオブレンド

プラム、オレンジ、キャラメル風味。チョコの甘さ。まる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、熟した果実の甘さも感じられるブレンドを、お楽しみください。



ブレンド 期間限定

アニバーサリーブレンド

バラ、メロン、洋梨、スイートスパイスの印象。ミルクチョコの甘さが持続。クリーミーな口当たり。

昨年まで開店記念の11月にご紹介していた「アニバーサリーブレンド」。今年から会社の誕生日に発売することになりました。ブレンドは華やかな香りと甘さの余韻が魅力で、2種類のエチオピアがアクセントです。まるやかで豊かな味わいをお楽しみください。



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。ミルクキャラメル甘さ。なめらかな口当たり。

ブレンド名の「ボア・ソルテ」は、ポルトガル後で「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、甘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。

まる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。



メキシコ

ベニャ・ブランカ【2018COE1位】

ピーチ、マスカット、パパイアの風味と花の香り。繊細な質感と、複雑で華やかな味わい。

コーヒー豆の国際品評会「2018年メキシコカップ・オブ・エクセレンス」で優勝したコーヒーです。ホセ・レンテリアさんが営むベニャ・ブランカ農園では、高品質コーヒーの持続的な生産を行うために、農園で働く労働者の経済的な支援や周辺環境への配慮や保護に取り組んでいます。



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。ミルクキャラメル甘さ。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。ミルクチョコの甘さ。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。チョコの甘さ。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。


ホンジュラス

エル・ブエンテ/ウォッシュト

グレープ、パニラ、ピターキャラメルの風味。まろやかな口当たり。ミルクチョコの甘さ。

マリサベル・カバジェロさんが運営するエル・ブエンテ農園のカトゥアイ種です。マリサベルさんの家は四世代続くコーヒー生産者です。ご主人と共に、高品質コーヒーのため積極的に新たな品種の栽培に取り組んでいます。果実感たっぷりの深煎りをお楽しみください。

ケニア

 **カムワンギ**

グレープフルーツ、ブラッドオレンジの風味。ジューシーな後味。完熟果実の甘さが持続。

ケニアの優良産地キリニャガ県にあるカムワンギ生産処理場のコーヒーです。1983年に設立され、標高1,600~1,800mの大変恵まれた肥沃な土壌にあります。丁寧な生産処理とともに、持続的なコーヒー生産のために、環境保全や生産者の意欲向上にも力を入れています。


グアテマラ

ヴィスカヤ

プラム、カカオ、ピターチョコの風味。スイートチョコの甘さ。まろやかな味わい。

モンテネグロ一家によって設けられた、モンテネグログループのコーヒーをご紹介します。フランススコ・ケサダさんが営むヴィスカヤ農園は1984年に購入し、運営しており、コーヒーのほか、ブラックベリーや養蜂などもされています。しっかりとした生産に取り組んでいます。

ホンジュラス

 **エル・ブエンテ/ナチュラル**

パイナップル、蜜リンゴ、グアバ、ラムレーズンの風味。厚みのあるとろりとした質感。ジューシーな後味。

マリサベル・カバジェロさんが運営するエル・ブエンテ農園のカトゥアイ種です。ご主人と共に高品質コーヒーのため積極的に新たな品種の栽培に取り組んでいます。2016年にはカップ・オブ・エクセレンスで見事優勝を果たしています。

グアテマラ

**イスヌル・セリート・パカマラ**

花、オレンジ、マスカット、クランベリーの印象。きめ細かく、なめらかな質感。甘さの余韻が持続。

優良農園がひしめくウエウエテナゴ地域より、イスヌル農園のコーヒーをご紹介します。標高1,600mに位置するセリート区画で栽培されたパカマラ種です。パカマラ種は大変粒が大きく、パカスとマラゴジッペの交配種で、華やかなすばらしい香りがある品種です。

エチオピア

 **イルガチェフェ・ウォルカ/ナチュラル**

パイナップル、ストロベリー、メロン、洋梨の風味。ラム酒、バラ、スパイス、ハチミツの印象。ミルクチョコの甘さ。

優良産地イルガチェフェのウォルカ地区にある、アラマイユ・ダニエル・ミジュさんが営む農園で生産されました。今回はナチュラルプロセスのコーヒーをお届けします。複雑なフルーツの風味、スパイスとラム酒を思わせる余韻、きれいな味わいが魅力です。

グアテマラ

**サンタ・イサベル・グアルディオラ**

アプリコット、ミルクチョコ、ナッツの風味。クリーミーな口当たり。

ルイス・バルデス一家が営むサンタ・イサベル農園は、約140年続く歴史ある農園です。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活き活きとしています。生産処理においても、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。

エチオピア

 **イルガチェフェ・レコ/ウォッシュト**

ジャスミン、マスカット、ピーチ、チェリーの印象。キャンディのような甘さの余韻。なめらかな口当たり。

レコ・ウォッシングステーションはエチオピアの優良産地イルガチェフェのコチェレ地区にある小さな生産処理場で2001年よりコーヒー生産が行われています。今回のロットはレコに納められたこの地域約850名の生産者によって作られています。

インドネシア

マンデリン・G1

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

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。

ドミニカ

 **アレクサンドラ**

洋梨、チェリー、ハチミツ、ヘーゼルナッツの風味。まろやかな口当たり。シロップのような甘さ。

ドミニカ共和国の中央に位置するラ・ベガ州よりアレクサンダー・ロドリゲスさんのカトゥーラ種のコーヒーをご紹介します。洋梨やチェリーの風味後味にはヘーゼルナッツの風味があります。まろやかでバランスのよい味わいとシロップのような甘さが魅力です。

コスタリカ

**ドン・マーヨ**

青リンゴ、ヘーゼルナッツ、ライムの風味。なめらかな口当たり。ブラウンシュガーの甘さ。

ドン・マーヨマイクロミルは優良生産地タラス地区にあり、家族経営されています。娘のマリアさんは2013年、2014年のコスタリカ・バリスタチャンピオンでもあります。「ヴィジャ・ヴィスタ農園」優勝を始め、カップ・オブ・エクセレンスで何度も入賞しているミルです。

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

【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

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		

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	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	http://www.yokoi-coffee.com

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)