





COFFEE BEANS PRICE LIST 2018.1.15



(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	ゆきだるま/季節のブレンド	702	1,404	2,268					アーモンドチョコ、オレンジの風味 生チョコの質感
期間限定	バレンタインブレンド チョコレートとご一緒に	756	1,512	2,484					カカオ、カシスの風味、スイートチョコの甘さ
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	ラ・ベイヤ・パカマラ	-	918	1,836					青リンゴ、ピーチ、チェリーの風味 なめらかな質感
	グアテマラ	ラ・ベンディシオン	-	810	1,620					アプリコット、ハチミツ、ブラウンシュガーの印象
	グアテマラ	エル・ロサリオ	-	810	1,620					ミルクチョコ、カカオ、ラズベリーの印象
	ホンジュラス	エル・ラウレル【2017COE 1位】	3,456	-	-					赤ワイン、ブルーベリー、ピーチ、ジャスミンの風味。
	コスタリカ	ブルマス・ヴィジャサルチ	-	864	1,728					ビターチョコ、オレンジ、ダークチェリーの印象
	コスタリカ	ドン・マーヨ	-	810	1,620					アプリコット、ヘーゼルナッツ、ミルクチョコの印象
	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
	エチオピア	イルガチェフェ・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・グラ	-	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	ティリク	-	972	1,944					カシス、ライチ、オレンジの風味、ジューシーな後味
	インド	コンダドカン	-	810	1,620					オレンジ、アプリコット、キャラメル風味







 <p>ブレンド さんかくらいふ</p> <p>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。</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 ゆきだるま／季節のブレンド</p> <p>アーモンドチョコ、オレンジ、ダークチェリーの風味。 クリーミーな生チョコの質感。ブラウンシュガーの甘さ。</p>	<p>北海道の冬といえば「ゆきだるま」。ブレンドは、冬の厳しい寒さの中に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。グアテマラ深煎をベースに、フルーツ感のあるホンジュラス深煎とコスタリカ深煎をブレンド。北海道の先住民、開拓のご苦労に思いを馳せる冬でもあります。</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 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 バレンタインブレンド</p> <p>カカオ、カシスの風味、チョコレートシロップのような質感 持続するスイートチョコの甘さ</p>	<p>なめらかなチョコの印象が魅力のグアテマラをベースにし、ビター感が少なく明るさを感じる、やさしい深煎りブレンドに仕上がりました。スイートチョコのような質感や後味に広がる甘さの余韻が、バレンタインに欠かせない、定番のチョコや焼き菓子に良く合います。</p>
---	--	--	---

 <p>ブレンド カフェコパン</p> <p>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。</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。</p>	 <p>グアテマラ ラ・ハイヤ・バカマラ</p> <p>青リンゴ、ピーチ、チェリー、ブラウンシュガーの印象。 なめらかな口当たり。甘さの余韻が持続。</p>	<p>ラ・ハイヤ農園はテオドロ一家により54年間営まれており、現在の農園主であるテオさんまで、三世代に渡り受け継がれています。標高1,500~1,550mで栽培されたバカマラ種です。カップ・オブ・エクセレンスで2014年4位、2016年5位に入賞したのが共にこのバカマラ種です。</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、長ら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ズな飲み口は横井珈琲のブレンドの原点です。</p>	 <p>コスタリカ ドン・マーヨ</p> <p>アプリコット、ヘーゼルナッツ、チェリーの風味。 ミルクチョコの甘さ。バランス良くスムーズな口当たり。</p>	<p>ドン・マーヨマイクロミルは2006年に設立され、コスタリカの優良生産地のひとつであるタラス地区にあります。お父様のエクターさんを中心に、息子さんや娘さんとそのご家族によって営まれている家族経営のマイクロミルです。所有する農園はカップオブエクセレンス入賞もしています。</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。 プラム、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ィラ県南部のサン・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 バセオ店限定 バセオブレンド</p> <p>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。</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>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、プラムの風味。 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ィラ県南部のサン・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>
--	--	--	--



ホンジュラス

エル・ラウレル【2017COE 1位】

赤ワイン、ブルー、ピーチ、ジャスミンの風味。
ベルベットを思わせる質感と、とても甘く複雑な味わい。

農園主オスカーさんはカップ・オブ・エクセレンスへ2017年初めて参加し優勝を果たしました。品評会終了後の「優勝のための秘訣は？」という質問に、「毎日改善しよう、根気強く、粘り強く一生懸命働く以上の秘訣はない。」と答えていらっしゃいます。最高落札価格を更新したロットです。



コスタリカ

ブルマス・ヴィジャサルチ

ビターチョコ、オレンジ、ダークチェリーの風味。
クリーミーな口当たり。スイートチョコの余韻。

2001年にファン・ラモンさんによって設立されたブルマスマイクロミルは、当時コスタリカで二番目にできたマイクロミルでした。ファン・ラモンさんは、農学博士でもあり、現在コスタリカのマイクロミルでは大変ポピュラーな生産処理方法「ハニープロセス」を確立し、普及させた方です。



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・ミジャーネさんが運営するアト・ミジャーネ・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

ラ・ベンディシオン

アプリコット、ハチミツ、オレンジ、花の印象。
ブラウンシュガーの甘さ。スムーズなめらかな口当たり。

ラ・ベンディシオン農園はグアテマラ西部のウエウエテナンゴ地域のラ・リベルタッド地区にあります。カップ・オブ・エクセレンスに複数回優勝しているエル・インヘルト農園など上位入賞経験のある優良園ひしめく名産地でもあります。オーナーのエデルフォさんが3世代で経営しています。



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

ティリク

カシス、ライチ、イチジク、オレンジの風味。
ジュシーな後味。華やかで長く続く余韻。

ティリクファクトリーは首都のナイロビから160km程離れたケニア山麓にある優良産地のひとつ、ニエリ県テツにあり、コーヒーの栽培にとって理想的な、肥沃で水はけのよい赤色火山性土壌を持つ地域にあります。初めてご紹介するティリクファクトリーのコーヒーをお楽しみください。



インド

コンダドカン

オレンジ、アプリコット、キャラメルの風味。
軽やかな口当たりと甘く濃厚な後味。

初めてご紹介するインド産コーヒーは、インド南西部にあるカルナータカ州チックマガルルにある、コンダドカン農園です。(サンガメンシュワルコーヒー社所有がする3つの農園のひとつです)コンダド (Kondad) とは、崖、斜面、谷を意味し、農園には灌漑システムが導入されています。



グアテマラ

エル・ロサリオ

ミルクチョコ、カカオ、ラズベリーの印象。
ビターキャラメルの甘さ。シロップのような質感。

エル・ロサリオ農園は、グアテマラでコーヒーの主要生産地のひとつであるチマルテナンゴ地域にあります。この地域はグアテマラシティの西側に位置し、活火山であるフエゴ山に近接しています。風向きに応じて灰や砂などが堆積し、コーヒー栽培に適した肥沃な土壌を作り上げています。



← 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 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 粗=円錐型ペーパー・フレンチプレス用	
				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				

FAXご注文用紙

YOKOI COFFEE WINTER GIFT

冬ギフト 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↓どうぞ
 電話：0800-800-0451 (おおよこい)
 FAX：0800-800-1451 (いよいよこい)

ご注文日	月	日	(曜日)
■ご依頼主様 フリガナ			
お名前			
お電話			
F A X			
〒			
ご住所			

■お届け先様の、 「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	- -
■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 ()	

※振込用紙はご依頼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。

冬ギフトA 3,698円	冬ギフトB 2,186円	冬ギフトC 2,970円	粉の場合は挽き方をご指定ください。 ・粗挽き 円錐ペーパー、プレス、金属フィルター ・中挽き 一般の台形ペーパー用 ・細挽き エスプレッソ用
季節のブレンド 200g 横井珈琲ブレンド 200g クッキー5個入×2	あしり 200g クッキー5個入×2	コスタリカ 100g グアテマラ 100g エチオピア 100g	
豆	粉	豆	粉
個	個	個	個

お手軽ギフトもございます。(全てギフトボックス入り)

■C+Dセット	■C+Cセット	■D+Dセット	■クッキーCセット	■クッキーDセット
コーヒーバッグ5個 ドリップバッグ5個	コーヒーバッグ 5個入り×2	ドリップバッグ 5個入り×2	コーヒーバッグ5個 かぼちゃクッキー	ドリップバッグ5個 かぼちゃクッキー
1,756円	1,756円	1,756円	1,166円	1,166円
個	個	個	個	個

●おのしをご利用の場合は、ご指定ください



※基本は外のみで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	5,400円以上のお買い上げで	送料無料
	5,400円未満のお買い上げで	送料500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

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
	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	¥540
	スパイラルフィルター 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	¥11,880
	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 C210	1杯専用のゴールドフィルター	¥3,024
	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

価格表示は全て税込です。

- ・ 道 内 : お買い上げ額が ¥5,400 以上 = 無料 / ¥5,400 未満 = ¥500
 - ・ 道 外 : お買い上げ額が ¥10,800 以上 = 無料 / ¥10,800 未満 = ¥810 ~ ¥1,404
- ※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)