


COFFEE BEANS PRICE LIST 2018.8.13

(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 | ひまわり/季節のブレンド ホットもアイスも美味しいブレンド | 650 | 1,300 | 2,100 | | | | | グレープ、ダークチェリー、ビターチョコの印象 |
| 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 | |
|--|--------|------------------------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|---------------------------|
|  | コスタリカ | ラ・メサ | - | 1,200 | 2,400 | | | | | ピーチ、オレンジ、マスカット、やさしい甘さの余韻 |
| | 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 |
|  | コロンビア | ブエナビスタ | - | 850 | 1,700 | | | | | マスカットの風味 とろりとした口当たりと甘さが魅力 |
|  | ブラジル | アルタ・ヴィスタ | - | 900 | 1,800 | | | | | アプリコット、オレンジ、ヘーゼルナッツの風味 |
| | 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 |
| | ペルー | エル・セドロ | - | 800 | 1,600 | | | | | ライム、アプリコット、ブラウンシュガーの印象 |
|  | ボリビア | アグロ・タケシ・ゲイシャ | 1,700 | - | - | | | | | ピーチ、マスカット、ローズの印象 奥行きのある甘さ |
|  | ボリビア | タイピプラヤ | - | 900 | 1,800 | | | | | 洋梨、アプリコットの風味 持続する甘さ |
|  | ケニア | カヘテ | - | 850 | 1,700 | | | | | ピーチ、スイートオレンジ、ラズベリーの風味 |
|  | ブルンディ | ムバンガ/ウォッシュト | - | 850 | 1,700 | | | | | ジャスミン、ラズベリー、パッションフルーツの風味 |



| | | | |
|--|---|---|--|
| <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、ダークチェリー、ビターチョコの印象。きりっとしたコク。濃厚な口当たり。</p> | <p>アイスコーヒーで、きりっとしたコクを味わい、ホットでは濃厚な深みをお楽しみいただけます。ミルクとも合いますので、カフェオレにもおすすめです。また、コーヒーゼリー(6月1日発売)や、水出しパック(6月中旬発売予定)は「ひまわり/季節のブレンド」を使用しております。</p> | <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)を過ごせまうように、と願いを込めたネーミングです。</p> |
| <p>ブレンド パセオ店限定 パセオブレンド</p> <p>プラム、オレンジ、キャラメル。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、オープン時からご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>ポリビア タイビブラヤ</p> <p>洋梨、アプリコット、ミルクチョコの印象。なめらかな口当たりと持続する甘さの余韻。</p> | <p>タイビブラヤから、カラナビにある標高1,700mのブエナ・ビスタ生産処理場までのチェリーの運搬は、奥様のエルダさんと旦那様のフェリックスさんが行っています。タイビブラヤの小規模生産者のチェリーを集め、収穫時期には毎晩深夜から朝にかけて生産処理場まで運んでいます。</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>ブラジル アルタ・ヴィスタ</p> <p>アプリコット、オレンジ、ヘーゼルナッツの風味。花、ハチミツの印象。なめらかできめ細かい口当たり。</p> | <p>アルタ・ヴィスタ農園のあるクリスチーナ村は、ブラジルの生産処理の代名詞となっているバルプト・ナチュラルという方法を生み出した場所です。オーナーのホビソンさんは、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、熱心に、取り組まれています。</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ズな飲み口は横井珈琲のブレンドの原点です。</p> | <p>ブルンディ ムバンガ/ウォッシュト</p> <p>ジャスミン、ラズベリー、パッションフルーツの風味。ブラウンシュガーの甘さが持続。奥行きと厚みのある質感。</p> | <p>ブルンディの優良ウォッシングステーション「ムバンガ」の、ムバンガ地区のウォッシュトプロセスコーヒーです。同ステーションでは2014年のカップ・オブ・エクセレンスでの優勝以来コーヒーチェリーを持ち込む新しい生産者が増え、生産地区や収穫時期ごとなど、細分化が進んでいます。</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、おすすめです。ミルクとの相性もよく深煎りが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。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>ホンジュラス カングアル・ディカフェ (カフェインレス)</p> <p>オレンジ、ミルクキャラメル、ナッツの風味。柔らかな舌触りと甘く心地良い後味。</p> | <p>今回ご紹介するディカフェは、ホンジュラスカングアル村の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。</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です。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>ホンジュラス カングアル・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>今回ご紹介するディカフェは、ホンジュラスの名産地、カングアル村の、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。</p> |



コスタリカ
ラ・メサ

ピーチ、オレンジ、マスカット、花、ミルクキャラメル、ブラウンシュガーの印象。きめ細かい質感と透明感のある味わい。やさしい甘さの余韻。

エンリケさんが営むモンテ・コペイマイクロミルは、2014年コスタリカ・カップ・オブ・エクセレンスで優勝を果たしたタラス地区の標高1,900mにある、優良マイクロミルです。2014年のCOEで優勝したコーヒーは、今回ご紹介するロットと同じラ・メサ農園のものであります。



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、ピットリット地区です。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。



ケニア
カヘテ

ピーチ、スイートオレンジ、ラズベリーの風味。花の印象。華やかで甘い余韻。なめらかな質感。

今回がはじめてのご紹介です。カヘテ・ファクトリーに所属する約800名の生産者から集められたコーヒーチェリーを使用しています。コーヒー栽培はカヘテ・ファクトリー周辺に住む方たちにとって鍵となる主要な経済活動で、継続的なコーヒー栽培のために資源の再利用にも取り組んでいます。



ペルー
エル・セドロ

ライム、アプリコット、マスカットの風味。ブラウンシュガーの甘さ。ふくよかな質感。

横井珈琲初のペルーのコーヒーです。オーランド・ムニョス・ガジャルドさん一家がコーヒーの生産をはじめて17年。農園の仕事の大半を彼らだけで行っています。パレピング後、12時間から15時間発酵させ水洗処理を行い、パラボラ式という日除けカバー付きの台で乾燥します。



ボリビア
アグロ・タケシ・ゲイシャ

ピーチ、マスカット、ピンクグレープフルーツ、ローズの印象。ベルベットの様な質感と奥行きのある甘さと爽やかさ。

イトウルデ親子が営むアグロ・タケシ農園のゲイシャ種です。特殊な地理的条件と完璧な作業の積み重ねが、すばらしい甘さと酸味、豊かな風味や質感を持つコーヒーを生み出しています。タケシとは現地の言葉で「人々の心を目覚めさせる」という意味。たくさんの想いが込められた特別な農園です。



コロンビア
ブエナビスタ

マスカット、アップル、パッションフルーツ、ネクタリンの風味。とろりとした奥行きある味わい。ブラウンシュガーの甘さが魅力。

ブエナビスタ農園は、コロンビア中西部トリマ県南部、標高約2,000mほどにあります。アストリッドさんがお父さんより受け継ぎ、ご主人のラウルさんと親族が中心で運営しています。細心の注意を払い、品質管理を行っており、2015年にコロンビアCOEにて見事優勝しています。



ペルー
ラ・パルマ

ダークブラム、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。



←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

■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 | |
| | |
| | |

| |
|--|
| <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 ・ 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>お電話</p> |

■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 | ¥11,000 |
| | 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 |
| | YOKOI COFFEE カフェオレベース500ml | 4倍希釈で牛乳と混ぜると美味しいカフェオレ! | ¥920 |

送 料

価格表示は全て税抜です。

- ・ 道 内 : お買い上げ額が ¥5,000 以上 = 無料 / ¥5,000 未満 = ¥463
 - ・ 道 外 : お買い上げ額が ¥10,000 以上 = 無料 / ¥10,000 未満 = ¥750 ~ ¥1,300
- ※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)