






COFFEE BEANS PRICE LIST 2018.9.10

(円：税抜表示)

	ブレンド	100g	200g	400g	フルティ	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	フルティ	さわやか	まろやか	コク深み	
	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
NEW 	ボリビア	ラス・アラシータス・ゲイシャ・ピーベリー/ウォッシュト	-	1,850	-					マスカット、ザクロ、ライム、フローラルな風味
	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
NEW	ケニア	カリंगा	-	800	1,600					オレンジ、グレープフルーツ、カシスの風味
	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
NEW	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



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。
キャラメルの甘さ。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。秋のひとつき、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。
ミルクチョコの甘さ。まろやかでほどよいコク。

「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。



ブレンド パセオ店限定

パセオブレンドプラム、オレンジ、キャラメルの風味。
チョコの甘さ。まろやかで奥行きある口当たり。

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。



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。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。

ブレンド 発寒本店限定

ポア・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甘さ。なめらかな口当たり。

商品名は「ポア・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。



ポリビア

タイビブラヤ洋梨、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。

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。



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。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。

ブラジル

アルタ・ヴィスタアプリコット、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。

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。



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甘さ。なめらかな口当たり。

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。



ブルンディ

ムバンガ/ウォッシュトジャスミン、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。

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。



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。

長きにわたりご愛飲いただいた「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」をどうぞよろしく願いたします。



ホンジュラス

カングアル・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。
柔らかな舌触りと甘く心地良い後味。

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。



ブレンド

カフェコパンミルクによく合う、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。

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。



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）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。

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。



ペルー

ラ・バルマ

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・モレトさんが営むラ・バ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。



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。

アバドゥライご夫妻が中心となり営まれているサンガ
メンシュフルコーヒー社は、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・アバ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。

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

カリंगा

オレンジ、グレープフルーツ、カシスの風味。
ブラウンシュガーの甘さ。さわやかな後味。

カリंगा生産処理場は、セントラル州ティカ地区にあり
500人以上の生産者が所属しています。キマルリ、カリウ
ング、ガチュハ、ムガルワの4つの村からコーヒーが集め
られます。この生産処理場に加盟している生産者は、コー
ヒー栽培に関する農学的な活動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。パレビ
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

ラス・アラシータス・ゲイシャ・ビーベリー/ウォッシュト

マスカット、ザクロ、ライム、フローラルな風味。
しっかりとしたボディと爽やかで複雑な味わい。

ラス・アラシータス農園のゲイシャ種です。本来、コー
ヒーチェリーの中には2つの種が入っていますが、稀に1
つの種が丸く成長したものが「ビーベリー」と呼ば
れ、そのみを集めたロットです。運営するペドロ・ロド
リゲスさんの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。



← 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↓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

<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 ・ 19～21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

【 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

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	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

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)