

コーヒー生豆価格一覧表 (運賃込み)

件数: 59件

No.	生豆銘柄・商品名	生産国	規格	精選方法	5kg価格/kg	10kg価格/kg	正袋価格/kg
1	【インドネシア】マンデリンG1	インドネシア	G1	スマトラ式	非対応	¥21,700 (¥2,170/kg)	¥119,100 60kg (¥1,985/kg)
2	【ウガンダ】ルウェンゾリ ナチュラル アフリカムーン“ドンキー”	[商品詳細] ウガンダ	A	ナチュラル	非対応	¥22,740 (¥2,274/kg)	¥62,670 30kg (¥2,089/kg)
3	【エチオピア】YIRGACHEFFE G1 NATURAL KONGA	[商品詳細] エチオピア	G1	ナチュラル	非対応	¥25,500 (¥2,550/kg)	¥70,950 30kg (¥2,365/kg)
4	【エチオピア】YIRGACHEFFE G1 WASHED REKO MOUNTAIN (要確認)	エチオピア	G1	ウォッシュト	非対応	¥21,500 (¥2,150/kg)	¥117,900 60kg (¥1,965/kg)
5	【エチオピア】イルガチエフェ G1 ウォッシュド ARICHA	[商品詳細] エチオピア	G1	ウォッシュト	非対応	¥25,170 (¥2,517/kg)	¥69,960 30kg (¥2,332/kg)
6	【エチオピア】イルガチエフェ G1 ナチュラル ARICHA	[商品詳細] エチオピア	G1	ナチュラル	非対応	¥25,100 (¥2,510/kg)	¥69,750 30kg (¥2,325/kg)
7	【エチオピア】グジチルフィートウォッシュ	[商品詳細] エチオピア	G1	ウォッシュト	非対応	¥23,950 (¥2,395/kg)	¥66,300 30kg (¥2,210/kg)
8	【エチオピア】シダモ G2	エチオピア	G2	-	非対応	¥20,850 (¥2,085/kg)	¥114,000 60kg (¥1,900/kg)
9	【グアテマラ】FSHB Antigua パストレス ジャスミン	[商品詳細] グアテマラ	FSHB	-	非対応	¥22,640 (¥2,264/kg)	¥62,370 30kg (¥2,079/kg)
10	【グアテマラ】FSHB Huehuetenango ラモレナ 女性生産者	[商品詳細] グアテマラ	FSHB	ウォッシュト	非対応	¥22,170 (¥2,217/kg)	¥60,960 30kg (¥2,032/kg)
11	【グアテマラ】FSHB アカテナンゴ La Soledad	グアテマラ	SHB	ウォッシュト	非対応	¥22,400 (¥2,240/kg)	¥61,650 30kg (¥2,055/kg)
12	【グアテマラ】SHB	グアテマラ	SHB	ウォッシュド	¥8,775 (¥1,755/kg)	¥17,050 (¥1,705/kg)	¥104,880 69kg (¥1,520/kg)
13	【グアテマラ】SHB GRAN REINA BLUE AYARZA WASHED 【AtS PLUS】	[商品詳細] グアテマラ	SHB	ウォッシュト	非対応	¥21,600 (¥2,160/kg)	¥69,125 35kg (¥1,975/kg)
14	【グアテマラ】アンティグア パストレス ピーベリー	[商品詳細] グアテマラ	SHB	ウォッシュト	非対応	¥22,240 (¥2,224/kg)	¥61,170 30kg (¥2,039/kg)
15	【グアテマラ】カフェ・ビューマ	グアテマラ	SHB	ウォッシュト	非対応	¥21,880 (¥2,188/kg)	¥60,090 30kg (¥2,003/kg)
16	【グアテマラ】サンマルコス El Consuelo	グアテマラ	SHB	ウォッシュト	非対応	¥23,260 (¥2,326/kg)	¥64,230 30kg (¥2,141/kg)
17	【ケニア】AA Muchagara	ケニア	AA	ウォッシュト	非対応	¥23,840 (¥2,384/kg)	¥65,970 30kg (¥2,199/kg)
18	【ケニア】AB Gathaitki	ケニア	AB	ウォッシュト	非対応	¥22,970 (¥2,297/kg)	¥63,360 30kg (¥2,112/kg)
19	【ケニア】AB Kamviu	ケニア	AB	ウォッシュト	非対応	¥23,910 (¥2,391/kg)	¥66,180 30kg (¥2,206/kg)
20	【ケニア】マサイAA	ケニア	AA	ウォッシュド	非対応	¥22,800 (¥2,280/kg)	¥125,700 60kg (¥2,095/kg)
21	【コロンビア】<EXOTIC>ココビーチ ハニー	コロンビア	エクセルソ	ハニー	非対応	¥50,040 (¥5,004/kg)	¥113,256 24kg (¥4,719/kg)
22	【コロンビア】<EXOTIC>パッションフルーツ ハニー	[商品詳細] コロンビア	エクセルソ	ハニー	非対応	¥50,040 (¥5,004/kg)	¥113,256 24kg (¥4,719/kg)
23	【コロンビア】<EXOTIC>ブラックベリー ハニー	コロンビア	エクセルソ	ハニー	非対応	¥50,040 (¥5,004/kg)	¥113,256 24kg (¥4,719/kg)
24	【コロンビア】<EXOTIC>ライチ ハニー	[商品詳細] コロンビア	エクセルソ	ハニー	非対応	¥50,040 (¥5,004/kg)	¥113,256 24kg (¥4,719/kg)

No.	生豆銘柄・商品名	生産国	規格	精選方法	5kg価格/kg	10kg価格/kg	正袋価格/kg
25	【コロンビア】 SUPREMO CLEOPATRA S18 [商品詳細]	コロンビア	スプレモ	ウォッシュト	非対応	¥21,050 (¥2,105/kg)	¥67,200 35kg (¥1,920/kg)
26	【コロンビア】 SUPREMO PICO SIERRA NEVADA S18 [商品詳細]	コロンビア	スプレモ	ウォッシュト	非対応	¥21,050 (¥2,105/kg)	¥67,200 35kg (¥1,920/kg)
27	【コロンビア】 ウイラ SUP	コロンビア	スプレモ	ウォッシュト	非対応	¥18,900 (¥1,890/kg)	¥102,300 60kg (¥1,705/kg)
28	【コロンビア】 ウイラ プリサスセレクション EX	コロンビア	エクセルソ	ウォッシュト	非対応	¥20,600 (¥2,060/kg)	¥112,500 60kg (¥1,875/kg)
29	【コロンビア】 エクセルソ	コロンビア	エクセルソ	ウォッシュド	¥9,800 (¥1,960/kg)	¥19,100 (¥1,910/kg)	¥120,750 70kg (¥1,725/kg)
30	【コロンビア】 サンタンデール エルパライソ SUP S18	コロンビア	スプレモ	ウォッシュト	非対応	¥20,850 (¥2,085/kg)	¥114,000 60kg (¥1,900/kg)
31	【コロンビア】 スプレモ	コロンビア	スプレモ	ウォッシュド	非対応	¥18,900 (¥1,890/kg)	¥119,350 70kg (¥1,705/kg)
32	【コロンビア】 ナリーニョ エクセルソ [商品詳細]	コロンビア	エクセルソ	ウォッシュト	非対応	¥22,990 (¥2,299/kg)	¥63,420 30kg (¥2,114/kg)
33	【タンザニア】 AA	タンザニア	AA	ウォッシュド	非対応	¥18,900 (¥1,890/kg)	¥102,300 60kg (¥1,705/kg)
34	【タンザニア】 AAB Mwika組合	タンザニア	AAB	ウォッシュト	非対応	¥22,900 (¥2,290/kg)	¥63,150 30kg (¥2,105/kg)
35	【タンザニア】 AB AVIV農園 RA IP [商品詳細]	タンザニア	AB	ウォッシュト	非対応	¥20,350 (¥2,035/kg)	¥111,000 60kg (¥1,850/kg)
36	【タンザニア】 AB Ngorongoro ハイツ農園	タンザニア	AB	ウォッシュト	非対応	¥21,790 (¥2,179/kg)	¥59,820 30kg (¥1,994/kg)
37	【タンザニア】 EDELWEISS農園 AA [商品詳細]	タンザニア	AA	ウォッシュト	非対応	¥21,900 (¥2,190/kg)	¥120,300 60kg (¥2,005/kg)
38	【タンザニア】 Ngorongoro AB ゴンゴニ農園	タンザニア	AB	ウォッシュト	非対応	¥20,340 (¥2,034/kg)	¥55,470 30kg (¥1,849/kg)
39	【タンザニア】 ピーベリー Ngorongoro ハイツ農園	タンザニア	-	ウォッシュト	非対応	¥22,350 (¥2,235/kg)	¥61,500 30kg (¥2,050/kg)
40	【ドミニカ】 パラオナ AA スクリーン16up	ドミニカ	AA	ウォッシュト	非対応	¥26,130 (¥2,613/kg)	¥72,840 30kg (¥2,428/kg)
41	【ドミニカ】 パラオナ AA スクリーン16up	ドミニカ	AA	ウォッシュト	非対応	¥26,130 (¥2,613/kg)	¥72,840 30kg (¥2,428/kg)
42	【パプアニューギニア】 グレードA Colbran農園 ゲイシャ [商品詳細]	パプアニューギニア	A	ウォッシュト	非対応	¥45,920 (¥4,592/kg)	¥132,210 30kg (¥4,407/kg)
43	【パプアニューギニア】 グレードA TIPUKA	パプアニューギニア	A	ウォッシュト	非対応	¥17,920 (¥1,792/kg)	¥48,210 30kg (¥1,607/kg)
44	【ブラジル】 [緑のセラード]NY2 スクリーン16UP パトロシニオ "水資源保護"	ブラジル	NY2 スクリーン16UP	-	非対応	¥21,710 (¥2,171/kg)	¥59,580 30kg (¥1,986/kg)
45	【ブラジル】 #2/3 カフェインレス	ブラジル	#2/3	-	非対応	¥28,550 (¥2,855/kg)	¥160,200 60kg (¥2,670/kg)
46	【ブラジル】 GRAN REINA S16UP 【Ats ENTRY】 [商品詳細]	ブラジル	S16UP	ナチュラル	非対応	¥20,400 (¥2,040/kg)	¥55,650 30kg (¥1,855/kg)
47	【ブラジル】 IPANEMA FULL WASH S19 [商品詳細]	ブラジル	S19	ウォッシュト	非対応	¥22,600 (¥2,260/kg)	¥62,250 30kg (¥2,075/kg)
48	【ブラジル】 No.2 S17.18	ブラジル	No.2	ナチュラル	非対応	¥17,400 (¥1,740/kg)	¥93,300 60kg (¥1,555/kg)
49	【ブラジル】 No.2 GUAXUPE CLASSICO S18 【Ats PLUS】 [商品詳細]	ブラジル	No.2 S18	ナチュラル	非対応	¥21,950 (¥2,195/kg)	¥60,300 30kg (¥2,010/kg)
50	【ブラジル】 No.2 TERRA DE OURO S18 【Ats PLUS】 [商品詳細]	ブラジル	No.2 S18	ナチュラル	非対応	¥21,200 (¥2,120/kg)	¥58,050 30kg (¥1,935/kg)

No.	生豆銘柄・商品名	生産国	規格	精選方法	5kg価格/kg	10kg価格/kg	正袋価格/kg
51	【ブラジル】 NY2 スクリーン16UP キャラルカーニバル	ブラジル	NY2	ナチュラル	非対応	¥21,710 (¥2,171/kg)	¥59,580 30kg (¥1,986/kg)
52	【ブラジル】 カルモデミナス YB S15	ブラジル	S15	-	非対応	¥20,700 (¥2,070/kg)	¥113,100 60kg (¥1,885/kg)
53	【ブラジル】 ショコラ No2 ピーベリー	ブラジル	No2 ピーベリー	ナチュラル	非対応	¥20,200 (¥2,020/kg)	¥55,050 30kg (¥1,835/kg)
54	【ブラジル】 デカフェ NY45 1416 ハンザウォーター デカフェ	ブラジル	4/5	ウォッシュト	非対応	¥24,510 (¥2,451/kg)	¥135,960 60kg (¥2,266/kg)
55	【ブラジル】 ボンジャルディン農園 YB N	ブラジル	No.2	ナチュラル	非対応	¥21,100 (¥2,110/kg)	¥115,500 60kg (¥1,925/kg)
56	【ベトナム】 ロブスタ G1 Polished	ベトナム	G1	Polished	¥5,500 (¥1,100/kg)	¥10,500 (¥1,050/kg)	¥51,900 60kg (¥865/kg)
57	【ペルー】 マイクロロット Iban Ramirez カツーラ品種	ペルー	G1	ウォッシュド	非対応	¥24,820 (¥2,482/kg)	¥68,910 30kg (¥2,297/kg)
58	【ペルー】 マイクロロット Pablo Rosales カツーラ品種 JAS有機	ペルー	G1	ウォッシュド	非対応	¥25,320 (¥2,532/kg)	¥70,410 30kg (¥2,347/kg)
59	【ペルー】 マイクロロット Vanesa Neyra ブルボン品種	ペルー	G1	ウォッシュド	非対応	¥28,530 (¥2,853/kg)	¥40,020 15kg (¥2,668/kg)

ORIGIN: ウガンダ

【ウガンダ】ルウェンゾリ ナチュラル アフリカムーン “ドンキー”

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ウガンダ西部ルウェンゾリ山東麓	標高	1,900m
品種	ニアサランド、ブギス、SL14 & 28	精選方法	ナチュラル
品質規格 / 等級	A	推奨焙煎度	-

♥ カッピング・フレーバー特性

上品な甘い果実味、柔らかい酸味、程よいボディ

◆ 商品特徴・解説ストーリー

ウガンダ西部のルウェンゾリ山脈東麓で生産される、高品質な「アフリカムーン」からさらに標高の高い地域（1,900m）に限定した逸品です。名前の由来であるロバ（ドンキー）の力を借りて丁寧に収穫された完熟チェリーを集め、アフリカンベッドで100%天日乾燥させて精製しています。上品な甘い果実味と柔らかい酸味、そして程よいボディ感が特徴で、従来の品質をもう一段階引き上げたこだわりのコーヒーです。

【ウガンダ】ルウェンゾリ ナチュラル アフリカムーン “ドンキー” 個別商品詳細

ORIGIN: エチオピア

【エチオピア】YIRGACHEFFE G1 NATURAL KONGA

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	エチオピア コンガ地域	標高	1,800m
品種	在来種	精選方法	ナチュラル
品質規格 / 等級	G1	推奨焙煎度	浅煎りから中煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

ラズベリー、ロングアフターテイスト、生き活きとしたマウスフィール

◆ 商品特徴・解説ストーリー

川と森、そして美しいアバヤ湖に囲まれたエチオピア・イルガチェフのコンガ地域で生産された、最高ランクG1のナチュラルコーヒーです。豊かな火山灰性土壌と高い標高が生み出す昼夜の寒暖差が、コーヒー豆に高品質な個性を与えています。小農家が昔ながらの自然な栽培方法を守り、丁寧に収穫・精選された一品です。華やかな香りとジューシーな酸味、赤ワインを思わせる質感と心地よい余韻が特徴的で、バランスに優れた味わいをお楽しみいただけます。

【エチオピア】YIRGACHEFFE G1 NATURAL KONGA 個別商品詳細

ORIGIN: エチオピア

【エチオピア】イルガチエフェ G1 ウォッシュド ARICHA

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	エチオピア 南部 ゲデオ地方 イルガチエフェ地区 アリチャ村	標高	1,975-2,100m
品種	原生種	精選方法	ウォッシュド
品質規格 / 等級	G1	推奨焙煎度	浅煎りから中煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

ラムネ、ワイニー、フローラル

◆ 商品特徴・解説ストーリー

エチオピア・イルガチエフェ地区のアリチャ村で、920名以上の零細農家が丹念に育てた完熟チェリーのみを使用。プリムローズのウォッシングステーションによる徹底した品質管理のもと、アフリカンベッドで約2週間かけて丁寧に乾燥されます。ラムネのような清涼感とワイニーな芳醇さ、そして華やかなフローラルな香りが特徴です。自社ドライミルでの厳格な選別を経て届けられる、最高品質のG1ウォッシュドコーヒーをぜひお楽しみください。

【エチオピア】イルガチエフェ G1 ウォッシュド ARICHA 個別商品詳細

ORIGIN: エチオピア

【エチオピア】イルガチエフェ G1 ナチュラル ARICHA

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	エチオピア 南部 ゲデオ地方 イルガチエフェ地区 アリチャ村	標高	1,975-2,100m
品種	原生種	精選方法	ナチュラル
品質規格 / 等級	G1	推奨焙煎度	浅煎りから中煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

ラムネ、ワニ、フローラル

◆ 商品特徴・解説ストーリー

エチオピアのイルガチエフェ地区アリチャ村で収穫された、G1ランクの高品質なナチュラルコーヒーです。920名以上の零細農家が手摘みした完熟チェリーは、毎日ロットごとに厳格に管理されます。プリムローズのウォッシングステーションにて、アフリカンベッドで約2週間かけて丁寧に乾燥される過程で、昼間の攪拌と夜間のシート被覆が徹底され、ゆっくりと均一に品質を高めています。自社ドライミルの運用により鮮度管理も万全です。ラムネを思わせる爽やかさと、ワニな熟成感、そして華やかなフローラルの香りが重なり合う、非常に個性的で洗練された一杯です。

ORIGIN: エチオピア

【エチオピア】グジチルフィートウォッシュ

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	エチオピア連邦民主共和国 イルガチャフィー	標高	-
品種	在来種	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	G1	推奨焙煎度	-

♥ カッピング・フレーバー特性

柑橘やストロベリーのフルーティな香り、クリーンな味わい、豊かな甘さ

◆ 商品特徴・解説ストーリー

エチオピアのイルガチャフィー地域から、こだわり抜かれた高品質なコーヒーをお届けします。イギリスのFALCON社とのパートナーシップのもと、最も優れたウォッシングステーションからその年一番良質なコーヒーにのみ、現地語で「鷹」を意味する「チルフィート」のブランド名が与えられます。柑橘やストロベリーのような華やかでフルーティな香りと、クリーンでありながらもしっかりとした甘みが共存する、選り抜かれた逸品です。

ORIGIN: グアテマラ

【グアテマラ】FSHB Antigua パストレス ジャスミン

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	グアテマラ、アンティグア地区	標高	1,500 - 1,850m
品種	ブルボン、アラビゴ（ティピカ）、カツアイ	精選方法	-
品質規格 / 等級	FSHB	推奨焙煎度	中煎り（ミディアム～ハイロースト）

♥ カッピング・フレーバー特性

紅茶、ジャスミン、オレンジ

◆ 商品特徴・解説ストーリー

100年以上の歴史を誇るボルカフェ・グループのPastoresミルが手掛ける限定ロット「ジャスミン」。水洗設備や広大な土地を持たない地元の零細農家と密に連携し、熟練のカッパーが全てのロットを厳格にカップ評価することで選ばれました。アンティグア産のコーヒーらしい、華やかで明るい酸味と、マイルドながらも重厚感のあるボディが特徴です。火山灰土壌で育まれた豊かな風味が楽しめる、まさに「ジャスミン」の名にふさわしい洗練された一杯です。

【グアテマラ】FSHB Antigua パストレス ジャスミン 個別商品詳細

ORIGIN: グアテマラ

【グアテマラ】FSHB Huehuetenango ラモレナ 女性生産者

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	グアテマラ ウェウエテナンゴ	標高	1,400 - 1,600m
品種	ブルボン、カツアイ、カツーラ	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	FSHB	推奨焙煎度	中深煎り（シティロースト）

♥ カッピング・フレーバー特性

ダークチョコレート、ブラックベリー、黒糖、さくらんぼ

◆ 商品特徴・解説ストーリー

グアテマラのコーヒー産業におけるジェンダーギャップ解消を目指す「ラ・モレナ」プロジェクトによって生まれたコーヒーです。女性生産者たちが丁寧な手仕事で精製したこの豆は、繊細でやわらかな口当たりが特徴です。ダークチョコレートのようなコクに、ブラックベリーやさくらんぼの華やかな果実味、そして黒糖を思わせる豊かな甘みが重なり合います。ボルカフェグループの支援を受け、品質向上と地域社会の持続的な発展にも貢献している、生産者の誇りが詰まった一杯です。

ORIGIN: グアテマラ

【グアテマラ】SHB GRAN REINA BLUE AYARZA WASHED【AtS PLUS】

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	グアテマラ Ayarza地区 Santa rosa (Oriente)	標高	1,400m - 2,000m
品種	Catuai, Anacafe 14, Pache, Bourbon, San Ramon	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	SHB	推奨焙煎度	記載なし

♥ カッピング・フレーバー特性

ウォッシュド：ライム、ダークチョコレート、ロングアフターテイスト。ハニー：カラメル、スムースマウスフィール。ナチュラル：ワイニー、スウィートフィニッシュ、赤ワインのような風味。

◆ 商品特徴・解説ストーリー

かつてマヤ文明が栄えた神秘の国グアテマラのグランレイナシリーズ第三弾です。恵まれた気象条件と土壌を持つ同国のポテンシャルを最大限に引き出しました。自社のウェットミルを完備し、ウォッシュド、ハニー、ナチュラルという3つの異なる精選方法のロットをご用意。甘い香りとコク、上品な酸味のコントラストが特徴です。また、収穫期には子供たちの安全を守る「COFFEE KINDERGARTENS」を実施するなど、持続可能な社会への取り組みも行っています。生産者の情熱と徹底した品質管理から生まれる、風味豊かな味わいをぜひお楽しみください。

ORIGIN: グアテマラ

【グアテマラ】 アンティグア パストレス ピーベリー

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	グアテマラ アンティグア地区	標高	1,600m
品種	ブルボン、アラビゴ、カツーラ	精選方法	ウォッシュユト
品質規格 / 等級	SHB	推奨焙煎度	中深煎りから深煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

チョコレート、黒糖、バランスの良いカップ

◆ 商品特徴・解説ストーリー

1905年から続く歴史あるパストレス・ミルにて、厳選された小規模農家のチェリーを丁寧に精製。新鮮な湧き水で洗浄後、レンガのパティオで天日乾燥させ、熟練のカップテスターが品質を厳しくチェックしています。木製のドライミルで豆を傷つけずにソーティングし、熟練の女性スタッフが手作業で選別。2019年の施設リノベーションを経て、伝統と最新技術が融合した高品質な仕上がりです。チョコレートや黒糖のような甘さと、優れたバランスの良さが特徴の逸品です。

【グアテマラ】 アンティグア パストレス ピーベリー 個別商品詳細

ORIGIN: コロンビア

【コロンビア】 <EXOTIC>パッションフルーツ ハニー

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	コロンビア キンディオ県アルメニア市（Jardines del Edén農園）	標高	1,800 - 2,000 m
品種	カステージョ	精選方法	ハニー
品質規格 / 等級	エクセルソ	推奨焙煎度	浅煎り~中煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

パッションフルーツ、柑橘系

◆ 商品特徴・解説ストーリー

コロンビアのCofinet社が手掛ける、特殊製法を用いたエキゾチックなスペシャルティコーヒーです。発酵の段階でパッションフルーツの果肉とワイン酵母を加え、72時間の嫌気発酵（アナエロビック）を行った後、アフリカンベッドで乾燥させています。この独自のプロセスによって引き出された、さわやかで鮮烈なパッションフルーツのフレーバーと、柑橘系のジューシーな味わいが魅力の、個性が光る一杯をお楽しみください。

【コロンビア】 <EXOTIC>パッションフルーツ ハニー 個別商品詳細

ORIGIN: コロンビア

【コロンビア】 <EXOTIC>ライチ ハニー

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	コロンビア キンディオ県 アルメニア市 マザトラン農園	標高	1450m - 1500m
品種	カスティージョ	精選方法	ハニー
品質規格 / 等級	エクセルソ	推奨焙煎度	浅煎りから中煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

ライチ、瑞々しく甘いフルーティな香り

◆ 商品特徴・解説ストーリー

コロンビア・キンディオ県で3世代続くコーヒー生産者の家系に生まれたルース・ヘレナ・サラザール氏が手がける高品質な豆です。完熟チェリーにこだわり抜いた生産に加え、最大の特徴は精選工程にあります。発酵段階でライチを加え、72時間の嫌気性発酵を行う「インフューズド」プロセスにより、ライチの瑞々しく甘い香りがコーヒー豆に浸透。天候や発酵状態を見極めながら丁寧に作り上げられたこの一杯は、これまでのコーヒーの概念を覆すような、極めてフルーティで華やかな風味体験を提供します。まさに唯一無二のスペシャルティコーヒーです。

ORIGIN: コロンビア

【コロンビア】 SUPREMO CLEOPATRA S18

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	コロンビア Huila県 Coocentral農協	標高	1,500m~1,800m
品種	Castillo, Caturra, 他	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	スプレモ	推奨焙煎度	中煎り (バランスを活かしたロースト推奨)

♥ カッピング・フレーバー特性

シトラス系の酸味、キャラメル、チョコレート

◆ 商品特徴・解説ストーリー

かつてミランダ農園で生産されていた「クレオパトラ」が、農園の閉鎖を経て、より高品質を追求しリニューアルされました。コロンビアのHuila県で、1,500mから1,800mの標高というコーヒー栽培に適した環境下で育てられた厳選されたコーヒーチェリーを使用しています。日中と夜間の激しい寒暖差により、良質な酸味と甘みが凝縮されています。カップにはコロンビア産特有の心地よいボディ感と甘みが感じられ、シトラス系の明るい酸味とキャラメル、チョコレートのような風味が調和した、まさに丁寧に作り込まれた特別なコーヒー豆です。

ORIGIN: コロンビア

【コロンビア】 SUPREMO PICO SIERRA NEVADA S18

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	コロンビア北部 マグダレナ県/セサル県 シエラ・ネバダ・デ・サンタマルタ山地	標高	1,200m - 1,800m
品種	未記載	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	スプレモ	推奨焙煎度	中煎り (ミディアム~ハイロースト)

♥ カッピング・フレーバー特性

チョコレートのような甘み、ナツティな風味、繊細な酸味、バランスの良い味わい

◆ 商品特徴・解説ストーリー

コロンビア北部の壮大なシエラネバダ山脈が生み出す、自然の恩恵をたっぷり受けたコーヒーです。セサル県とマグダレナ県の異なる風土が融合し、柔らかな酸味としっかりとしたボディ感、そしてチョコレートのような心地よい甘みが絶妙なハーモニーを奏でます。古くからの生産地域では、コーヒーの木に最適な天然肥料となる植物「GUAMO」をシェードツリーとして活用。豊富な山水で丁寧に精選された完熟チェリーは、丹精込めた味作りによって非常にクリーンでバランスの良い味わいに仕上がっています。

ORIGIN: コロンビア

【コロンビア】ナリーニョ エクセルソ

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	コロンビア南部、ナリーニョ県	標高	1,220 - 2,200m
品種	カトゥーラ、ブルボン、カステージョ、コロンビア、ティピカ	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	エクセルソ	推奨焙煎度	中浅煎り～中煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

柑橘、明るい酸味、フルーティ

◆ 商品特徴・解説ストーリー

コロンビア最南端、高山に囲まれたナリーニョ県で栽培されるコーヒーです。この地は高い標高、火山灰質の豊かな土壌、良好な水捌けと風通しというコーヒー栽培に適した地理的環境を有しています。そのため、サビ病の影響をほとんど受けず、ブルボン種やティピカ種といった希少品種が大切に守られています。現地で60年以上の歴史を持つCARCAFE社による徹底した品質管理と、生産者の誇りが生み出す味わいは、独特のマイルドさと深みのある酸味が特徴で、コロンビア最高品質の逸品として世界中の愛好家から高く評価されています。

【コロンビア】ナリーニョ エクセルソ 個別商品詳細

ORIGIN: タンザニア

【タンザニア】AB AVIV農園 RA IP

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	タンザニア南部 RUVUMA州 SONGEA市 AVIV農園	標高	900m - 1,050m
品種	F6, Tacri, Marsellesa	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	AB	推奨焙煎度	シティロースト（中深煎り）

♥ カッピング・フレーバー特性

しっかりとしたボディ、ジューシーな酸味、すっきりとしたアフターテイスト

◆ 商品特徴・解説ストーリー

タンザニア南部、RUVUMA州に位置するAVIV農園は、ヘブライ語で「春」を意味する名を持つ広大な農園です。2012年の設立以来、最新の灌漑設備と持続可能な環境づくりに注力し、地域社会と共生しながら高品質なコーヒーを生産しています。豊かな大地で育まれたコーヒーは、しっかりとした力強いボディと、ジューシーで心地よい酸味、そして後味のすっきりとしたクリーンな飲み口が特徴です。大規模農園ならではの安定した品質と、環境への配慮が両立されたこだわりの一杯をぜひお楽しみください。

ORIGIN: タンザニア

【タンザニア】EDELWEISS農園 AA

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	タンザニア北部 オルデアーニ地域 エーデルワイス農園	標高	1650m - 1820m
品種	Bourbon, Kent, Blue Mountain	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	AA	推奨焙煎度	ミディアムロースト

♥ カッピング・フレーバー特性

柔らかな口当たり、マイルドで爽やかな酸味

◆ 商品特徴・解説ストーリー

タンザニア北部のケニア国境付近、標高1,650mから1,820mに位置するエーデルワイス農園で生産された高品質なコーヒーです。赤色沖積土壌と適度な降雨という恵まれた自然環境に加え、50の区画に分けた緻密なマイクロロット管理と熟練のピッカーによる完熟チェリーの選別が行われています。日陰で手間暇かけてじっくり乾燥させることで引き出される、柔らかな口当たりとマイルドで爽やかな酸味、そして優れたコクとバランスが特徴。品質管理が徹底されたこの豆は、まさに自然の恵みと生産者の情熱が結実した逸品です。

ORIGIN: パプアニューギニア

【パプアニューギニア】グレードA Colbran農園 ゲイシャ

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	パプアニューギニア、東ハイランド県、カインアントウ市コルブラン・コーヒーランド	標高	1,615m - 1,839m
品種	ゲイシャ	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	A	推奨焙煎度	浅煎りから中煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

紅茶、上品な甘み、バランスの取れた酸味

◆ 商品特徴・解説ストーリー

「スペシャルティコーヒーの最後の楽園」と称されるパプアニューギニアにおいて、最高レベルの品質を誇るコルブラン農園のゲイシャ種です。パナマから持ち込まれたゲイシャ種は4代目となり、農園主ニコール氏の徹底した品質管理のもと、除草剤を使用しない手作業中心の環境で丁寧育てられました。今回は特にゲイシャらしさが際立つ、赤色と銅色の品種のロットを厳選。紅茶を思わせる繊細な香りと、上品な甘み、そして心地よい酸味の絶妙なバランスが楽しめる、まさに幻の逸品です。

ORIGIN: ブラジル

【ブラジル】 GRAN REINA S16UP 【AtS ENTRY】

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ブラジル（モジアナ、南ミナス、セラード）	標高	900m - 1,350m
品種	Mundo Novo, Catuai, Acaia, Caturra, Icatu, Topazio	精選方法	ナチュラル
品質規格 / 等級	S16UP	推奨焙煎度	記載なし

♥ カッピング・フレーバー特性

チョコレート、キャラメル、ナッツ、アーモンド、アップル、ドライフルーツ

◆ 商品特徴・解説ストーリー

「グランレイナ」シリーズ第二弾となる本品は、ブラジルの主要3産地であるモジアナ、南ミナス、セラードの豆を贅沢にブレンドした一品です。産地カッパーと品質を徹底的に擦り合わせることで、シルキーな口当たりと、やわらかくも存在感のあるコク、そしてスッキリとした後味を実現しました。SCAスコア80点~82点を維持する安定した品質は、産地を知り尽くしたQグレーダーによるもの。チョコレートのような豊かな風味の中に、完熟した果実やナッツの香りが重なる複雑で奥深い味わいです。コーヒー愛好家はもちろん、初めてコーヒーに触れる方にも心からおすすめできる、まさにブラジルの奇跡と呼ぶにふさわしい至福のブレンドです。

ORIGIN: ブラジル

【ブラジル】 IPANEMA FULL WASH S19

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ブラジル ミナスジェライス州南部 イパネマ農園コンキスタユニット	標高	800m - 900m
品種	Mundo Novo, Red Acaia	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	S19	推奨焙煎度	中煎りから中深煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

柔らかな酸味、ハチミツを想わせる甘さ、すっきりとした余韻

◆ 商品特徴・解説ストーリー

世界最大級のプライベート農園として知られる、ブラジル・イパネマ農園のコンキスタユニットで丁寧に生産されたロットです。伝統的なブラジルコーヒーのナチュラル製法とは異なり、丁寧にFully Washed（フリーウォッシュド）で精選することで、極めてクリアな口当たりを実現しました。豊かな水源と肥沃な丘陵地で育まれたコーヒーは、柔らかな酸味とハチミツのような甘みが調和し、後味も非常にすっきりとしています。1887年からの長い歴史と高い栽培技術が凝縮された、ブラジルのポテンシャルの高さを存分に楽しめる逸品です。

ORIGIN: ブラジル

【ブラジル】 No.2 GUAXUPE CLASSICO S18 【AtS PLUS】

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ブラジル ミナス・ジェライス州 スル・デ・ミナス	標高	記載なし
品種	記載なし	精選方法	ナチュラル
品質規格 / 等級	No.2 S18	推奨焙煎度	中煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

シトラス、爽やか、優しい口当たり

◆ 商品特徴・解説ストーリー

世界最大のアラビカコーヒー生産国であるブラジルの中でも、最大の生産量を誇るスル・デ・ミナス地域の厳選されたコーヒー豆です。肥沃な土壌と恵まれた山岳地帯の気候のもと、家族代々受け継がれてきた情熱と技術で大切に育てられました。ブラジルNo.2 S18という高品質な規格の中から、特に風味の優れたロットだけを厳選しています。シトラス系の爽やかな香りと、ブラジルコーヒーらしい優しく飲み心地の良い口当たりが最大の特徴です。歴史あるブラジルのコーヒー生産への誇りと愛情が詰まった、日常のひとつきに寄り添うバランスの良い一杯をお楽しみください。

ORIGIN: ブラジル

【ブラジル】 No.2 TERRA DE OURO S18 【AtS PLUS】

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ブラジル ミナス・ジェライス州 セラードエリア	標高	900m - 1000m
品種	記載なし	精選方法	ナチュラル
品質規格 / 等級	No.2 S18	推奨焙煎度	中深煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

リッチ、完熟チェリーの甘み、クリーンな後味

◆ 商品特徴・解説ストーリー

「黄金の土地」を意味するテラ・デ・オーロは、かつての不毛の地から高品質なコーヒー産地へと変貌を遂げたセラードエリアで栽培されています。標高900m～1000mの恵まれた環境と、明確な雨季と乾季のサイクルにより、完熟したチェリーの豊かな甘みが凝縮されています。ナチュラル精選による濃厚な口当たりが特徴でありながら、後味は非常にクリーンな印象。まさにナチュラルコーヒーの原点ともいえるボディ感とリッチな風味を追求した、ブラジル産コーヒーの逸品です。

【ブラジル】 No.2 TERRA DE OURO S18 【AtS PLUS】 個別商品詳細

※ 価格は仕入れの状況により変動する可能性があります。仕入数量・形態に応じて価格が異なります。