

No.	生豆銘柄・商品名	生産国	規格	精選方法	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	¥2,109/kg 【総額】 ¥21,090	¥1,954/kg 【総額】 ¥117,240 (60kg)
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	¥2,285/kg 【総額】 ¥22,850	¥2,100/kg 【総額】 ¥63,000 (30kg)
3	【エチオピア】 YIRGACHEFFE G1 WASHED REKO MOUNTAIN 商品詳細	エチオピア	G1	ウォッシュト	¥2,150/kg 【総額】 ¥21,500	¥1,965/kg 【総額】 ¥117,900 (60kg)
4	【エチオピア】 イルガチェフェ G1 ウォッシュド ARICHA 商品詳細	エチオピア	G1	ウォッシュト	¥2,466/kg 【総額】 ¥24,660	¥2,281/kg 【総額】 ¥68,430 (30kg)
5	【エチオピア】 シダモ G2	エチオピア	G2	-	¥2,010/kg 【総額】 ¥20,100	¥1,855/kg 【総額】 ¥111,300 (60kg)
6	【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	ウォッシュト	¥2,285/kg 【総額】 ¥22,850	¥2,100/kg 【総額】 ¥63,000 (30kg)
7	【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	¥2,233/kg 【総額】 ¥22,330	¥2,048/kg 【総額】 ¥61,440 (30kg)
8	【グアテマラ】 SHB	グアテマラ	SHB	ウォッシュド	¥1,755/kg 【総額】 ¥17,550	¥1,600/kg 【総額】 ¥110,400 (69kg)
9	【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	¥2,160/kg 【総額】 ¥21,600	¥1,975/kg 【総額】 ¥69,125 (35kg)
10	【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	¥2,215/kg 【総額】 ¥22,150	¥2,030/kg 【総額】 ¥60,900 (30kg)
11	【グアテマラ】 カフェ・ビューマ 商品詳細	グアテマラ	SHB	ウォッシュト	¥2,215/kg 【総額】 ¥22,150	¥2,030/kg 【総額】 ¥60,900 (30kg)
12	【グアテマラ】 サンマルコス El Consuelo 商品詳細	グアテマラ	SHB	ウォッシュト	¥2,467/kg 【総額】 ¥24,670	¥2,282/kg 【総額】 ¥68,460 (30kg)
13	【ケニア】 AA Muchagara 商品詳細	ケニア	AA	ウォッシュト	¥2,410/kg 【総額】 ¥24,100	¥2,225/kg 【総額】 ¥66,750 (30kg)
14	【ケニア】 AB Gathaitki 商品詳細	ケニア	AB	ウォッシュト	¥2,326/kg 【総額】 ¥23,260	¥2,141/kg 【総額】 ¥64,230 (30kg)
15	【ケニア】 AB Kamviu 商品詳細	ケニア	AB	ウォッシュト	¥2,417/kg 【総額】 ¥24,170	¥2,232/kg 【総額】 ¥66,960 (30kg)
16	【ケニア】 マサイAA 商品詳細	ケニア	AA	ウォッシュド	¥2,325/kg 【総額】 ¥23,250	¥2,140/kg 【総額】 ¥128,400 (60kg)
17	【コロンビア】 <EXOTIC>ココビーチ ハニー 商品詳細	コロンビア	エクセルソ	ハニー	¥4,904/kg 【総額】 ¥49,040	¥4,619/kg 【総額】 ¥110,856 (24kg)
18	【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	¥4,904/kg 【総額】 ¥49,040	¥4,619/kg 【総額】 ¥110,856 (24kg)
19	【コロンビア】 <EXOTIC>ブラックベリー ハニー 商品詳細	コロンビア	エクセルソ	ハニー	¥4,904/kg 【総額】 ¥49,040	¥4,619/kg 【総額】 ¥110,856 (24kg)
20	【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	¥4,904/kg 【総額】 ¥49,040	¥4,619/kg 【総額】 ¥110,856 (24kg)
21	【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	¥2,080/kg 【総額】 ¥20,800	¥1,895/kg 【総額】 ¥66,325 (35kg)
22	【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	¥2,080/kg 【総額】 ¥20,800	¥1,895/kg 【総額】 ¥66,325 (35kg)
23	【コロンビア】 ウイラ SUP	コロンビア	スプレモ	ウォッシュト	¥2,005/kg 【総額】 ¥20,050	¥1,820/kg 【総額】 ¥109,200 (60kg)
24	【コロンビア】 ウイラ プリサスセクション EX	コロンビア	エクセルソ	ウォッシュト	¥2,070/kg 【総額】 ¥20,700	¥1,885/kg 【総額】 ¥113,100 (60kg)

No.	生豆銘柄・商品名	生産国	規格	精選方法	10kg価格/kg	正袋価格/kg
25	【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	¥1,860/kg 【総額】¥18,600	¥1,705/kg 【総額】¥119,350 (70kg)
26	【コロンビア】サントンデール エルパライソ SUP S18	コロンビア	スプレモ	ウォッシュト	¥2,095/kg 【総額】¥20,950	¥1,910/kg 【総額】¥114,600 (60kg)
27	【コロンビア】スプレモ	コロンビア	スプレモ	ウォッシュド	¥1,890/kg 【総額】¥18,900	¥1,735/kg 【総額】¥121,450 (70kg)
28	【タンザニア】AA	タンザニア	AA	ウォッシュド	¥1,940/kg 【総額】¥19,400	¥1,785/kg 【総額】¥107,100 (60kg)
29	【タンザニア】AAB Mwika組合	タンザニア	AAB	ウォッシュト	¥2,432/kg 【総額】¥24,320	¥2,247/kg 【総額】¥67,410 (30kg)
30	【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	¥2,035/kg 【総額】¥20,350	¥1,850/kg 【総額】¥111,000 (60kg)
31	【タンザニア】AB Ngorongoro ハイツ農園	[商品詳細] タンザニア	AB	ウォッシュト	¥2,320/kg 【総額】¥23,200	¥2,135/kg 【総額】¥64,050 (30kg)
32	【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	¥2,190/kg 【総額】¥21,900	¥2,005/kg 【総額】¥120,300 (60kg)
33	【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	¥2,282/kg 【総額】¥22,820	¥2,097/kg 【総額】¥62,910 (30kg)
34	【タンザニア】ピーベリー Ngorongoro ハイツ農園	[商品詳細] タンザニア	-	ウォッシュト	¥2,320/kg 【総額】¥23,200	¥2,135/kg 【総額】¥64,050 (30kg)
35	【ドミニカ】バラオナ AA スクリーン16up	[商品詳細] ドミニカ	AA	ウォッシュト	¥2,558/kg 【総額】¥25,580	¥2,373/kg 【総額】¥71,190 (30kg)
36	【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	¥4,503/kg 【総額】¥45,030	¥4,318/kg 【総額】¥129,540 (30kg)
37	【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"	[商品詳細] ブラジル	NY2 スクリーン16UP	-	¥2,231/kg 【総額】¥22,310	¥2,046/kg 【総額】¥61,380 (30kg)
38	【ブラジル】#2/3 カフェインレス	ブラジル	#2/3	-	¥2,855/kg 【総額】¥28,550	¥2,670/kg 【総額】¥160,200 (60kg)
39	【ブラジル】GRAN REINA S16UP 【AtS ENTRY】	[商品詳細] ブラジル	S16UP	ナチュラル	¥2,040/kg 【総額】¥20,400	¥1,855/kg 【総額】¥55,650 (30kg)
40	【ブラジル】IPANEMA FULL WASH S19	[商品詳細] ブラジル	S19	ウォッシュト	¥2,259/kg 【総額】¥22,590	¥2,074/kg 【総額】¥62,220 (30kg)
41	【ブラジル】No.2 S17.18	ブラジル	No.2	ナチュラル	¥1,870/kg 【総額】¥18,700	¥1,715/kg 【総額】¥102,900 (60kg)
42	【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	¥2,120/kg 【総額】¥21,200	¥1,935/kg 【総額】¥58,050 (30kg)
43	【ブラジル】NY2 スクリーン16UP キャラメルカーニバル	[商品詳細] ブラジル	NY2	ナチュラル	¥2,231/kg 【総額】¥22,310	¥2,046/kg 【総額】¥61,380 (30kg)
44	【ブラジル】カルモデミナス YB S15	ブラジル	S15	ナチュラル	¥2,075/kg 【総額】¥20,750	¥1,890/kg 【総額】¥113,400 (60kg)
45	【ブラジル】ショコラ No2 ピーベリー	[商品詳細] ブラジル	No2 ピーベリー	ナチュラル	¥2,025/kg 【総額】¥20,250	¥1,840/kg 【総額】¥55,200 (30kg)
46	【ブラジル】ボンジャルディン農園 YB N	[商品詳細] ブラジル	No.2	ナチュラル	¥2,115/kg 【総額】¥21,150	¥1,930/kg 【総額】¥115,800 (60kg)
47	【ベトナム】ロブスタ G1 Polished	ベトナム	G1	Polished	¥1,000/kg 【総額】¥10,000	¥845/kg 【総額】¥50,700 (60kg)
48	【ペルー】マイクロロット Iban Ramirez カツーラ品種	[商品詳細] ペルー	G1	ウォッシュド	¥2,614/kg 【総額】¥26,140	¥2,429/kg 【総額】¥72,870 (30kg)
49	【ペルー】マイクロロット Pablo Rosales カツーラ品種 JAS有機	[商品詳細] ペルー	G1	ウォッシュド	¥2,664/kg 【総額】¥26,640	¥2,479/kg 【総額】¥74,370 (30kg)
50	【ペルー】マイクロロット Vanesa Neyra ブルボン品種	[商品詳細] ペルー	G1	ウォッシュド	¥2,982/kg 【総額】¥29,820	¥2,797/kg 【総額】¥41,955 (15kg)

NO.	生豆銘柄・商品名	生産国	規格	精選方法	10kg価格/kg	正袋価格/kg
51	【ホンジュラス】HG	ホンジュラス	HG	ウォッシュド	¥1,783/kg 【総額】 ¥17,830	¥1,618/kg 【総額】 ¥111,642 (69kg)

ORIGIN: ウガンダ

PRODUCT DETAILS

【ウガンダ】ルウエンゾリ 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	ウガンダ西部ルウエンゾリ山東麓	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エ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】ルウエンゾリ ナチュラル アフリカムーン “ドンキー” 個別商品詳細

【エチオピア】YIRGACHEFFE G1 WASHED REKO MOUNTAIN

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	エチオピア	標高	-
品種	-	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	G1	推奨焙煎度	-

◆ 商品特徴・解説ストーリー

こちらの銘柄は、徹底した品質管理と伝統ある精選製法で作られ、豊かな個性と際立つアフターフレーバーを持っています。焙煎によって引き立つ香り高さと爽やかなアロマをぜひご堪能ください。

【エチオピア】イルガチェフェ 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 イルガチェフェ地区 アリチャ村	標高	1, 975-2, 100m
品種	原生種	精選方法	ウォッシュト
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・イルガチェ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ウォツシュドコーヒーをぜひお楽しみください。

【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	ウォッシュト
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 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。

【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、スモ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。

【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】サンマルコス El Consuelo

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	グアテマラ	標高	-
品種	-	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	SHB	推奨焙煎度	-

◆ 商品特徴・解説ストーリー

こちらの銘柄は、徹底した品質管理と伝統ある精選製法で作られ、豊かな個性と際立つアフターフレーバーを持っています。焙煎によって引き立つ香り高さと爽やかなアロマをぜひご堪能ください。

ORIGIN: ケニア

PRODUCT DETAILS

【ケニア】AA Muchagara

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ケニア中部、キリニャガ群、ムチャガラ村（バラグイ農業協同組合）	標高	1,750～1,800m
品種	SL34, SL28, Batian, Ruiru 11	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	AA	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

レモンのような明るい酸味、スパイシー

◆ 商品特徴・解説ストーリー

ケニア最大級の規模を誇るバラグイ農業協同組合に属する、1959年設立の歴史あるムチャガラ水洗工場。ケニア山の麓に位置し、肥沃な赤色火山性土壌と高標高という恵まれた環境から、約1,700名の生産者によって丁寧に育てられた高品質なコーヒーです。大規模な協同組合による徹底した管理と精緻な水洗プロセスにより、安定した品質が保たれています。カップには、ケニア産らしいレモンを思わせる明るく鮮やかな酸味と、エキゾチックでスパイシーな風味が共存しており、多くのコーヒーファンを魅了し続ける洗練された味わいが特徴です。

【ケニア】AA Muchagara 個別商品詳細

【ケニア】 AB Gathaitki

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ケニア中部、ニエリ郡、テツ地区、ガタイティ村	標高	1,800～2,000 m
品種	主にSL28, SL38, Ruiru 11	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	AB	推奨焙煎度	-

♥ カッピング・フレーバー特性

明るい酸、茶葉のような優しい味わい

◆ 商品特徴・解説ストーリー

ガタイティ水洗工場は、ケニア中部ニエリ郡に位置する1967年設立の歴史ある水洗工場です。標高1,800～2,000mの火山性赤土土壤に恵まれた環境の中、約1,800名の生産者がチェリーを納入しています。本商品はSL28やRuiru 11などの品種をウォッシュドプロセスで丁寧に仕上げました。ケニアらしい明るい酸質と、お茶のような優しく繊細な味わいが特徴の、魅力的なマイクロロットコーヒーです。

【ケニア】 AB Kamviu

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ケニア東部エンブ郡マニャッタ地区、カムビウ村	標高	1,750m〜1,800m
品種	SL28, Ruiru 11, Batian	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	AB	推奨焙煎度	中煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

明るい酸味、チョコレート

◆ 商品特徴・解説ストーリー

ケニア山の南東麓、標高1,750〜1,800mに位置するエンブ郡のカムビウ水洗工場で生産された、こだわりのマイクロロットです。肥沃な赤色火山性土壌と近隣の清らかな水を使用し、フルウォッシュド製法で丁寧に仕上げられました。SL28、Ruiru 11、Batianといった品種が織りなす味わいは、ケニア産コーヒー特有の力強い風味と、透き通るような明るい酸味が特徴です。アフリカンベッドで乾燥させることで品質を高く保ち、後味には心地よいチョコレートのようなフレーバーが感じられます。生産者の想いが詰まった、力強くも華やかな一杯をぜひお楽しみください。

【ケニア】マサイAA

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ケニア	標高	記載なし
品種	記載なし	精選方法	ウォッシュド
品質規格 / 等級	AA	推奨焙煎度	記載なし

♥ カッピング・フレーバー特性

花、柑橘、パッションフルーツ、ベリー、ドライフルーツ、スパイス、滑らかな口当たり、甘いカラメル香、きれいな酸味と甘み

◆ 商品特徴・解説ストーリー

世界中で高く評価されているケニアのコーヒーから、厳選された原料をブレンドして作られた逸品です。伝統的な水洗処理と天日乾燥を経ており、完熟度の高さによる滑らかな口当たりと甘いカラメル香が最大の特徴です。花のような香りをはじめ、柑橘やパッションフルーツ、ベリー、ドライフルーツなどの複雑で豊かな果実香、スパイス系の香りが楽しめます。きれいな酸味と甘み、心地よい渋みに加え、質の良さと力強さが感じられる、初心者からケニア通の方まで幅広くおすすめできる風味豊かなコーヒーです。

【コロンビア】<EXOTIC>ココビーチ 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 マサトラン農園	標高	1400 - 1450 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	-

♥ カッピング・フレーバー特性

ブラックベリー、ココナッツピーチ、ライチ、パッションフルーツ、ピーチ、ストロベリー

◆ 商品特徴・解説ストーリー

コロンビアのコーヒー家に育ち、Cofinet社共同創設者の母でもあるルス・ヘレナ・サラサル氏が営むマサトラン農園のロットです。高品質なコーヒー生産に情熱を注ぎ、完熟チェリーのみを厳選して収穫しています。本品は、果肉除去後にミューシレージと共にフルーツを加えて発酵させる特殊なハニープロセス（フルーツ発酵）を採用。ブラックベリーやココナッツピーチ、ライチ、パッションフルーツといった、非常に華やかで際立つフルーツフレーバーと濃厚な甘みが楽しめる個性溢れる一杯です。

【コロンビア】<EXOTIC>ブラックベリー 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 マサトラン農園	標高	1400m - 1450m
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〜中浅煎り

◆ 商品特徴・解説ストーリー

コロンビアのキンディオ県で3代続く生産者、ルス・ヘレナ・サラサル氏が手がける特別なロットです。Cofinet社の共同創設者の母でもある彼女は、長年の経験から得た知識と技術を活かし、徹底した品質管理を行っています。完熟したチェリーのみを選び抜き、独自の特殊プロセスで果肉除去後にフルーツと共に発酵させることで、ブラックベリーやライチ、パッションフルーツといった強烈な果実感を表現しました。華やかな風味と複雑な甘みが調和した、まさにスペシャリティーな一杯をぜひお楽しみください。

【コロンビア】<EXOTIC>ブラックベリー 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。

【コロンビア】<EXOTIC>ライチ ハニー 個別商品詳細

【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。

【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、ナッツィな風味、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。

【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ー、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ーと、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。

【タンザニア】AB Ngorongoro ハイツ農園

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	タンザニア	標高	-
品種	-	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	AB	推奨焙煎度	-

◆ 商品特徴・解説ストーリー

こちらの銘柄は、徹底した品質管理と伝統ある精選製法で作られ、豊かな個性と際立つアフターフレーバーを持っています。焙煎によって引き立つ香り高さと爽やかなアロマをぜひご堪能ください。

【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。

【タンザニア】ピーベリー Ngorongoro ハイツ農園

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	タンザニア	標高	-
品種	-	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	-	推奨焙煎度	-

◆ 商品特徴・解説ストーリー

こちらの銘柄は、徹底した品質管理と伝統ある精選製法で作られ、豊かな個性と際立つアフターフレーバーを持っています。焙煎によって引き立つ香り高さと爽やかなアロマをぜひご堪能ください。

ORIGIN: ドミニカ

PRODUCT DETAILS

【ドミニカ】バラオナ AA スクリーン16up

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ドミニカ	標高	-
品種	-	精選方法	ウォッシュト
品質規格 / 等級	AA	推奨焙煎度	-

◆ 商品特徴・解説ストーリー

こちらの銘柄は、徹底した品質管理と伝統ある精選製法で作られ、豊かな個性と際立つアフターフレーバーを持っています。焙煎によって引き立つ香り高さと爽やかなアロマをぜひご堪能ください。

【ドミニカ】バラオナ AA スクリーン16up 個別商品詳細

【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"

■ 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 パトロシニオ	標高	950m - 1,250m
品種	ムンド・ノーボ、カツアイ等	精選方法	-
品質規格 / 等級	NY2 スクリーン16UP	推奨焙煎度	中煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

クリアな酸味、豊かな甘み

◆ 商品特徴・解説ストーリー

ブラジルの生活用水の40%を支える水源地、セラード地方で生産されたコーヒー豆です。水位低下が懸念される中、官民一体となった水資源保護プロジェクト「Cerrado das Aguas」を通じて、水源涵養林の保護や環境に配慮した栽培が行われています。本商品を購入することは、植林活動や節水型の農業指導など、地域の持続可能な環境づくりへの貢献につながります。クリアな酸味と甘みのバランスが良く、豊かな風味を持つこのコーヒーは、地球環境への優しさと味わいを両立させた特別な一杯です。

ORIGIN: ブラジル

PRODUCT DETAILS

【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。

【ブラジル】 GRAN REINA S16UP 【AtS ENTRY】 個別商品詳細

【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

PRODUCT DETAILS

【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ー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】No2 TERRA DE OURO S18 【AtS PLUS】 個別商品詳細

【ブラジル】NY2 スクリーン16UP キャラメルカーニバル

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ブラジル南東部、ミナスジェライス州、モンテカルロ、セラードミネイロ（サンタ・バーバラ農園）	標高	1,020 m
品種	カツアイ、ムンドノーボ、イカツ	精選方法	ナチュラル
品質規格 / 等級	NY2	推奨焙煎度	中深煎り（推奨表記なし）

♥ カッピング・フレーバー特性

チョコレートやキャラメルのようなしっかりとしたボディ、まろやかな口当たり、甘いキャラメルのような風味

◆ 商品特徴・解説ストーリー

ブラジルのミナスジェライス州セラードミネイロにあるサンタ・バーバラ農園で、生産者のムシオ・カルドゾ氏によって丁寧に育まれた特別なコーヒーです。木の一本一本に気を配る徹底した管理と、環境に配慮した持続可能な農業の実践により豊かな風味を引き出しています。まるでキャラメルのような甘さと、しっかりとしたボディ、まろやかな口当たりが特徴で、大地の恵みと情熱が詰まった味わいを楽しめます。

【ブラジル】 ショコラ No2 ピーベリー

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ブラジル（サントアントニオエステートコーヒー生産者組合に属する20農園）	標高	平均 1,000m～1,100m
品種	ムンドノーボ、カトゥアイ、カトゥカイ	精選方法	ナチュラル
品質規格 / 等級	No2 ピーベリー	推奨焙煎度	中深煎り～深煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

ナッツ、チョコレート、甘いカラメル香、フルーティー、重厚感のある甘味

◆ 商品特徴・解説ストーリー

「ショコラ」は、ブラジルのサントアントニオエステートコーヒー生産者組合に属する20の農園から、重厚感のある甘味を持つロットを厳選してブレンドしたこだわりのコーヒーです。ゆっくりと時間をかけて成熟した上質な豆は、高い熟度を誇り、ナッツやチョコレートのような芳醇な香りに加え、豊かな甘いカラメル香をたっぷりと含んでいます。クリーンでしっかりとした口あたりの中に、心地よい甘みとコクが広がり、安定したおいしさをお届けします。

■ 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 ボンスセッソ（ボンジャルディン農園）	標高	1000～1100m
品種	ブルボンアマレロ（アマレロブルボン）、ムンドノーボ、カトゥカイなど	精選方法	ナチュラル
品質規格 / 等級	No.2	推奨焙煎度	中浅煎り～極深煎り（極深煎りでは焙煎温度を高めにする事で酸味を抑えられます）

♥ カッピング・フレーバー特性

ナッツ、柑橘、ベリー、赤ワイン、甘いカラメル香、柔らかな酸味と甘味

◆ 商品特徴・解説ストーリー

農学博士ジョゼ氏が営むブラジルの「ボンジャルディン農園」で、こだわりを持って育てられたアマレロブルボン。標高1,000m以上の高地でじっくり成熟された豆は高い熟度を誇ります。ブラジルらしいナッツのような香ばしさに加え、柑橘やベリー、時にはワインを思わせる華やかな香りが広がり、柔らかく綺麗な酸味と甘味、しっかりとしたボディ感が特徴です。さらに甘いカラメルを思わせる芳醇な香気成分が豊富に含まれており、上質でバランスの取れた味わいを楽しめます。

ORIGIN: ペルー

PRODUCT DETAILS

【ペルー】マイクロロット Iban Ramirez カツーラ品種

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ペルー	標高	-
品種	-	精選方法	ウォッシュド
品質規格 / 等級	G1	推奨焙煎度	-

◆ 商品特徴・解説ストーリー

こちらの銘柄は、徹底した品質管理と伝統ある精選製法で作られ、豊かな個性と際立つアフターフレーバーを持っています。焙煎によって引き立つ香り高さと爽やかなアロマをぜひご堪能ください。

【ペルー】マイクロロット Iban Ramirez カツーラ品種 個別商品詳細

ORIGIN: ペルー

PRODUCT DETAILS

【ペルー】マイクロロット Pablo Rosales カツーラ品種 JAS有機

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ペルー	標高	-
品種	-	精選方法	ウォッシュド
品質規格 / 等級	G1	推奨焙煎度	-

◆ 商品特徴・解説ストーリー

こちらの銘柄は、徹底した品質管理と伝統ある精選製法で作られ、豊かな個性と際立つアフターフレーバーを持っています。焙煎によって引き立つ香り高さと爽やかなアロマをぜひご堪能ください。

【ペルー】マイクロロット Pablo Rosales カツーラ品種 JAS有機 個別商品詳細

ORIGIN: ペルー

PRODUCT DETAILS

【ペルー】マイクロロット Vanesa Neyra ブルボン品種

■ 仕様情報・スペック

生産地/エリア	ペルー北部 カハマルカ県	標高	1,755m
品種	ブルボン	精選方法	ウォッシュド
品質規格 / 等級	G1	推奨焙煎度	中浅煎りから中煎り

♥ カッピング・フレーバー特性

フルーティな甘さ、フローラル、スパイス

◆ 商品特徴・解説ストーリー

ペルー北部の優良産地、カハマルカ県でパネッサ・ネイラ氏が手掛ける極上のマイクロロットです。標高1,755mの高地で栽培され、アグロフォレストリーを用いた持続可能な農法により丁寧に育てられました。収穫後は高床式のソーラードライヤーでじっくり乾燥させることで、一粒一粒の個性が最大限に引き出されています。瑞々しいフルーティーな甘さと、フローラルやスパイスのニュアンスが調和した、非常にエレガントで奥行きのある味わいが魅力のスペシャルティ コーヒーです。

【ペルー】マイクロロット Vanesa Neyra ブルボン品種 個別商品詳細

※ 価格は仕入れの状況により変動する場合がございます。仕入数量・形態に応じて価格が異なります。