

10月度生豆価格表（運賃込み/税抜価格）

発行日：2026年10月5日 / 対象月：2026年10月渡し

※本価格表は市況・為替変動により随時改定される場合がございます。ご発注の際は最新価格をご確認ください。

商品名	入り数	精選方法	10kg単価 (円/kg)	正袋価格 (円/kg)	在庫状況	入荷予定	備考
ブラジル							
IPANEMA FULL WASH S19 	30kg GP	ウォッシュド	¥2,270 10kg ¥22,700	¥2,085 30kg ¥62,550	在庫・販売中	-	
No.2 17/18	60kg	ナチュラル	¥1,385 10kg ¥13,850	¥1,200 60kg ¥72,000	在庫・販売中	-	
No.2 TERRA DE OURO S18 【AtS PLUS】 	30kg GP	ナチュラル	¥2,085 10kg ¥20,850	¥1,900 30kg ¥57,000	在庫・販売中	-	
カルモデミナス YB S15 	60kg	ナチュラル	¥2,075 10kg ¥20,750	¥1,890 60kg ¥113,400	在庫・販売中	-	
ショコラ No2 S16 	60kg	ナチュラル	¥2,070 10kg ¥20,700	¥1,885 60kg ¥113,100	在庫・販売中	-	
ショコラ No2 ピーベリー 	30kg	ナチュラル	¥2,025 10kg ¥20,250	¥1,840 30kg ¥55,200	在庫・販売中	-	
ダラゴア農園 No4/5 S14/16 	60kg	ナチュラル	¥1,830 10kg ¥18,300	¥1,645 60kg ¥98,700	在庫・販売中	-	
ブラジル NY2 スクリーン16UP キャラメルカーニバル 	PB 30kg	ナチュラル	¥2,078 10kg ¥20,780	¥1,893 30kg ¥56,790	在庫・販売中	-	
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" 	PB 30kg	ナチュラル	¥2,075 10kg ¥20,750	¥1,890 30kg ¥56,700	在庫・販売中	-	
プラナウト農園 エスプレッソレディー 	60kg	ナチュラル	¥2,355 10kg ¥23,550	¥2,170 60kg ¥130,200	在庫・販売中	-	
ボンジャルディン農園 YB N 	60kg	ナチュラル	¥2,115 10kg ¥21,150	¥1,930 60kg ¥115,800	在庫・販売中	-	
ブラジル NY2 スクリーン16UP カフェドルチェ 	PB 30kg	ナチュラル	¥1,907 10kg ¥19,070	¥1,722 30kg ¥51,660	入荷待ち	2027/2	
ブラジル NY2 スクリーン16UP パイナップルハニー 	PB 30kg	ハニー	¥1,925 10kg ¥19,250	¥1,740 30kg ¥52,200	入荷待ち	2027/2	
ブラジル NY2 スクリーン16UP ペラビスタ農園 イエローブルボン パルプドナチュラル 	PB 30kg	ナチュラル	¥1,977 10kg ¥19,770	¥1,792 30kg ¥53,760	入荷待ち	2027/2	
ブラジル NY2 スクリーン16UP ペリースペシャル 	PB 30kg	ナチュラル	¥1,925 10kg ¥19,250	¥1,740 30kg ¥52,200	入荷待ち	2027/2	

商品名	入り数	精選方法	10kg単価 (円/kg)	正袋価格 (円/kg)	在庫状況	入荷予定	備考
ブラジル【緑のセラード】NY2 スクリーン16UP モンテカルメロ"脱炭素検証済"	PB 30kg	ナチュラル	¥1,960 10kg ¥19,600	¥1,775 30kg ¥53,250	入荷待ち	2027/2	
コロンビア							
EMERALD MOUNTAIN 🔍	70kg GP	ウォッシュド	¥2,830 10kg ¥28,300	¥2,645 70kg ¥185,150	在庫・販売中	-	
EMERALD MOUNTAIN V/P 🔍	12kg VPx2	ウォッシュド	¥2,880 10kg ¥28,800	¥2,695 12kg ¥32,340	在庫・販売中	-	
SUPREMO CLEOPATRA S18 🔍	35kg GP	ウォッシュド	¥2,060 10kg ¥20,600	¥1,875 35kg ¥65,625	在庫・販売中	-	
SUPREMO PICO SIERRA NEVADA S18 🔍	35kg GP	ウォッシュド	¥2,060 10kg ¥20,600	¥1,875 35kg ¥65,625	在庫・販売中	-	
ウイラ SUP	70kg	ウォッシュド	¥1,950 10kg ¥19,500	¥1,765 70kg ¥123,550	在庫・販売中	-	NEW !
ウイラ プリサスセクション EX 🔍	70kg	ウォッシュド	¥2,070 10kg ¥20,700	¥1,885 70kg ¥131,950	在庫・販売中	-	
コロンビア ココビーチ ハニー 🔍	VP 24kg	ハニー	¥4,497 10kg ¥44,970	¥4,312 24kg ¥103,488	在庫・販売中	-	
コロンビア ストロベリー ハニー 🔍	VP 24kg	ハニー	¥4,555 10kg ¥45,550	¥4,370 24kg ¥104,880	在庫・販売中	-	
コロンビア パッションフルーツ ハニー 🔍	VP 24kg	ハニー	¥4,497 10kg ¥44,970	¥4,312 24kg ¥103,488	在庫・販売中	-	
コロンビア ピーチ ハニー 🔍	VP 24kg	ハニー	¥4,558 10kg ¥45,580	¥4,373 24kg ¥104,952	在庫・販売中	-	
コロンビア ブラックベリー ハニー 🔍	VP 24kg	ハニー	¥4,497 10kg ¥44,970	¥4,312 24kg ¥103,488	在庫・販売中	-	
コロンビア ライチ ハニー 🔍	VP 24kg	ハニー	¥4,497 10kg ¥44,970	¥4,312 24kg ¥103,488	在庫・販売中	-	
コロンビア EX（カフェインレス・液体CO2処理）	70kg	ウォッシュド	¥3,090 10kg ¥30,900	¥2,905 70kg ¥203,350	在庫・販売中	-	
コロンビア スプレモ	70kg	ウォッシュド	¥1,890 10kg ¥18,900	¥1,705 70kg ¥119,350	在庫・販売中	-	NEW !
サンタンデール エルパライズ SUP S18 🔍	70kg	ウォッシュド	¥2,095 10kg ¥20,950	¥1,910 70kg ¥133,700	在庫・販売中	-	
SUPREMO NARINO 🔍	35kg GP	ウォッシュド	¥2,100 10kg ¥21,000	¥1,915 35kg ¥67,025	入荷待ち	2026/9	
コロンビア ナリーニョ エクセルソ	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,322 10kg ¥23,220	¥2,137 30kg ¥64,110	入荷待ち	2026/12	
コロンビア ナリーニョ エクセルソ コンサカ 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,333 10kg ¥23,330	¥2,148 30kg ¥64,440	入荷待ち	2026/12	

商品名	入り数	精選方法	10kg単価 (円/kg)	正袋価格 (円/kg)	在庫状況	入荷予定	備考
コロンビア ナリーニョ スプレモ 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,347 10kg ¥23,470	¥2,162 30kg ¥64,860	入荷待ち	2026/12	
コロンビア ナリーニョ スプレモ コンサカ	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,377 10kg ¥23,770	¥2,192 30kg ¥65,760	入荷待ち	2026/12	
エチオピア							
YIRGACHEFFE G1 WASHED REKO MOUNTAIN (要確認)	60kg GP	ウォッシュド	¥2,160 10kg ¥21,600	¥1,975 60kg ¥118,500	在庫・販売中	-	
エチオピア イルガチェフェ G1 ウォッシュド Amaderaro 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,491 10kg ¥24,910	¥2,306 30kg ¥69,180	在庫・販売中	-	
エチオピア イルガチェフェ G1 ウォッシュド ARICHA 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,463 10kg ¥24,630	¥2,278 30kg ¥68,340	在庫・販売中	-	
エチオピア イルガチェフェ G1 ウォッシュド IDIDO 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,317 10kg ¥23,170	¥2,132 30kg ¥63,960	在庫・販売中	-	NEW !
エチオピア イルガチェフェ G1 ナチュラル KOKE	GP 30kg	ナチュラル	¥2,498 10kg ¥24,980	¥2,313 30kg ¥69,390	在庫・販売中	-	
エチオピア ゲシャブレッジ農園 CHAKA ナチュラル 🔍	VP 30kg	ナチュラル	¥4,156 10kg ¥41,560	¥3,971 30kg ¥119,130	在庫・販売中	-	
エチオピア シダモ G4 (カフェインレス・液体CO2処理)	60kg	ウォッシュド	¥2,850 10kg ¥28,500	¥2,665 60kg ¥159,900	在庫・販売中	-	
エチオピア ハラーG3 ナチュラル Melka Balo 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,144 10kg ¥21,440	¥1,959 30kg ¥58,770	在庫・販売中	-	
YIRGACHEFFE G1 NATURAL KONGA 🔍	30kg GP	ナチュラル	¥2,620 10kg ¥26,200	¥2,435 30kg ¥73,050	入荷待ち	2026/9	
YIRGACHEFFE G1 WASHED KONGA 🔍	30kg GP	ウォッシュド	¥2,620 10kg ¥26,200	¥2,435 30kg ¥73,050	入荷待ち	2026/9	
エチオピア イルガチェフェ G1 ナチュラル Beyou Gersay	GP 30kg	ナチュラル	¥2,533 10kg ¥25,330	¥2,348 30kg ¥70,440	入荷待ち	2026/10	NEW !
タンザニア							
AA	60kg	ウォッシュド	¥2,110 10kg ¥21,100	¥1,925 60kg ¥115,500	在庫・販売中	-	
AB AVIV農園 RA IP 🔍	60kg	ウォッシュド	¥2,045 10kg ¥20,450	¥1,860 60kg ¥111,600	在庫・販売中	-	
タンザニア AB Ngorongoroハイツ農園 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,181 10kg ¥21,810	¥1,996 30kg ¥59,880	在庫・販売中	-	
タンザニア Mwika組合 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,297 10kg ¥22,970	¥2,112 30kg ¥63,360	在庫・販売中	-	

商品名	入り数	精選方法	10kg単価 (円/kg)	正袋価格 (円/kg)	在庫状況	入荷予定	備考
タンザニア ピーベリー Ngorongoroハイツ農園 	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,291 10kg ¥22,910	¥2,106 30kg ¥63,180	在庫・販売中	-	
ザンビア							
AA RA IP (ANAEROBIC 25kg/箱) 《数量限定》 	25kg	ウォッシュド	¥2,370 10kg ¥23,700	¥2,185 25kg ¥54,625	在庫・販売中	-	
AA RA IP (WASHED 25kg/箱) 	25kg	ウォッシュド	¥2,220 10kg ¥22,200	¥2,035 25kg ¥50,875	在庫・販売中	-	
AA RA IP (WASHED 60kg) 	60kg	ウォッシュド	¥2,120 10kg ¥21,200	¥1,935 60kg ¥116,100	在庫・販売中	-	
インドネシア							
MANDHELING GRAN REINA G1 【AtS Verified】 	30kg ET	スマトラ式	¥2,470 10kg ¥24,700	¥2,285 30kg ¥68,550	在庫・販売中	-	
インドネシア Gayo G1 Gajah農園	GP 30kg	スマトラ式	¥2,466 10kg ¥24,660	¥2,281 30kg ¥68,430	在庫・販売中	-	
インドネシア マンデリン G1	60kg	スマトラ式	¥2,185 10kg ¥21,850	¥2,000 60kg ¥120,000	在庫・販売中	-	NEW !
インドネシア マンデリン G1 タイガーマウンテン 	GP 30kg	スマトラ式	¥2,477 10kg ¥24,770	¥2,292 30kg ¥68,760	在庫・販売中	-	
インドネシア リントン Super Grade トゥループルー 	GP 30kg	スマトラ式	¥2,547 10kg ¥25,470	¥2,362 30kg ¥70,860	在庫・販売中	-	NEW !
グアテマラ							
SHB	69kg	ウォッシュド	¥2,075 10kg ¥20,750	¥1,890 69kg ¥130,410	在庫・販売中	-	
SHB GRAN REINA BLUE AYARZA WASHED 【AtS PLUS】在庫僅か 	35kg GP	ウォッシュド	¥2,170 10kg ¥21,700	¥1,985 35kg ¥69,475	在庫・販売中	-	
グアテマラ FSHB Antigua パストレス ジャスミン 	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,189 10kg ¥21,890	¥2,004 30kg ¥60,120	在庫・販売中	-	
グアテマラ FSHB Huehuetenango ラモレナ 女性生産者 	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,119 10kg ¥21,190	¥1,934 30kg ¥58,020	在庫・販売中	-	
グアテマラ FSHB アカテナンゴ La Soledad農園 	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,306 10kg ¥23,060	¥2,121 30kg ¥63,630	在庫・販売中	-	
グアテマラ アティトラン ブルーレイク 	69kg	ウォッシュド	¥2,110 10kg ¥21,100	¥1,925 69kg ¥132,825	在庫・販売中	-	
グアテマラ アンティグア パストレス ピーベリー 	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,154 10kg ¥21,540	¥1,969 30kg ¥59,070	在庫・販売中	-	
グアテマラ カタラン農園 レッドブルボン	69kg	ウォッシュド	¥2,240 10kg ¥22,400	¥2,055 69kg ¥141,795	在庫・販売中	-	NEW !

商品名	入り数	精選方法	10kg単価 (円/kg)	正袋価格 (円/kg)	在庫状況	入荷予定	備考
グアテマラ カフェ・ビューマ (RSVE) 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,112 10kg ¥21,120	¥1,927 30kg ¥57,810	在庫・販売中	-	
グアテマラ サンマルコス El Consuelo 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,383 10kg ¥23,830	¥2,198 30kg ¥65,940	在庫・販売中	-	
グアテマラ バハベラパス ブルボンクラシコ 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,246 10kg ¥22,460	¥2,061 30kg ¥61,830	在庫・販売中	-	
エルサルバドル							
SHG PACAMARA NATURAL FARM LOMA LA GLORIA	35kg GP	ナチュラル	¥2,320 10kg ¥23,200	¥2,135 35kg ¥74,725	在庫・販売中	-	
SHG PACAMARA RED HONEY FARM LOMA LA GLORIA 🔍	35kg GP	ハニー	¥2,320 10kg ¥23,200	¥2,135 35kg ¥74,725	在庫・販売中	-	
ジャマイカ							
BLUE MOUNTAIN No.1	70kg樽 GP	ウォッシュド	¥7,970 10kg ¥79,700	¥7,785 70kg ¥544,950	在庫・販売中	-	
BLUE MOUNTAIN SELECT	60kg	ウォッシュド	¥6,970 10kg ¥69,700	¥6,785 60kg ¥407,100	在庫・販売中	-	
ペルー							
ペルー マイクロロット Iban Ramirez カツーラ 品種 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,461 10kg ¥24,610	¥2,276 30kg ¥68,280	在庫・販売中	-	
ペルー マイクロロット Vanesa Neyra ブルボン 品種 🔍	GP 15kg	ウォッシュド	¥2,728 10kg ¥27,280	¥2,543 15kg ¥38,145	在庫・販売中	-	
パナマ							
パナマ SHB ボルカンバルー 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,429 10kg ¥24,290	¥2,244 30kg ¥67,320	在庫・販売中	-	
ドミニカ							
ドミニカ バラオナ AA スクリーン16up 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,554 10kg ¥25,540	¥2,369 30kg ¥71,070	在庫・販売中	-	
ケニア							
ケニア AA Muchagara 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,292 10kg ¥22,920	¥2,107 30kg ¥63,210	在庫・販売中	-	
ケニア AB Gathaithi 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,208 10kg ¥22,080	¥2,023 30kg ¥60,690	在庫・販売中	-	
ケニア AB Kamviu 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,296 10kg ¥22,960	¥2,111 30kg ¥63,330	在庫・販売中	-	
ケニア エンデベス農園 ナチュラル 🔍	30kg	ナチュラル	¥2,330 10kg ¥23,300	¥2,145 30kg ¥64,350	在庫・販売中	-	

商品名	入り数	精選方法	10kg単価 (円/kg)	正袋価格 (円/kg)	在庫状況	入荷予定	備考
ウガンダ							
ウガンダ ルウェンゾリ ナチュラル アフリカンムーン"ドンキー" 🔍	GP 30kg	ナチュラル	¥2,206 10kg ¥22,060	¥2,021 30kg ¥60,630	在庫・販売中	-	
パプアニューギニア							
パプアニューギニア Grade A Man Meri 🔍	GP 60kg	ウォッシュド	¥1,972 10kg ¥19,720	¥1,787 60kg ¥107,220	在庫・販売中	-	
パプアニューギニア グレードA Colbran農園 バロイダ区画 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,199 10kg ¥21,990	¥2,014 30kg ¥60,420	在庫・販売中	-	
パプアニューギニア グレードA Colbran農園 モリタ区画 Arusha 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥2,232 10kg ¥22,320	¥2,047 30kg ¥61,410	在庫・販売中	-	
パプアニューギニア Grade A AAKコーヒー 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥1,976 10kg ¥19,760	¥1,791 30kg ¥53,730	入荷待ち	2026/10	
パプアニューギニア Grade A TIPUKA 🔍	GP 30kg	ウォッシュド	¥1,975 10kg ¥19,750	¥1,790 30kg ¥53,700	入荷待ち	2026/10	
ベトナム							
ベトナム ロブ G1 POLISHED	60kg	ナチュラル	¥1,065 10kg ¥10,650	¥880 60kg ¥52,800	在庫・販売中	-	
コスタリカ							
コスタリカ タラス ガンボア農園	30KG+GP	ウォッシュド	¥2,130 10kg ¥21,300	¥1,945 30kg ¥58,350	在庫・販売中	-	
ホンジュラス							
HG	60	ウォッシュド	¥1,775 10kg ¥17,750	¥1,590	在庫・販売中	-	

単価は運賃込みの1kgあたり価格です。麻袋＝麻袋のまま出荷、10kg＝10kg小分け出荷の単価です。

商品詳細

価格表の商品名（🔍マーク付き）から各商品の詳細にジャンプできます。

IPANEMA FULL WASH S19 ブラジル

生産エリア 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 800-900m

品種 Mundo Novo, Red Acaia

精選方法 フリーウォッシュド（発酵槽にて24時間ウェットファーメンテーション）

世界最大級のプライベート農園と言われるイパネマ農園のコンキスタユニットで栽培・精選。1887年創立以来のノウハウを活かし、Fully Washed製法により柔らかな酸味と甘さを引き立てたクリアな口当たり仕上げています。カップ：柔らかな酸味と心地良い口当たり、ハチミツを想わせる甘さとすっきりとした余韻。

[▲ 価格表に戻る](#)

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

生産エリア ミナス・ジェライス州 セラードエリア

標高 900-1,000m

品種 -

精選方法 ナチュラル（非水洗式、天日／機械乾燥）

かつては「何も育たない不毛の地」と言われるほどやせた土地だったセラードエリアが、世界有数の穀倉地帯へと変貌。雨季と乾季がはっきりしたブラジルでは標高の高いエリアで、濃厚な口当たりの中に完熟チェリーの甘みを兼ね備え、後味はクリーンな印象に仕上がります。

[▲ 価格表に戻る](#)

カルモデミナス YB S15 ブラジル

生産エリア ミナスジェライス州 カルモデミナス（ロットごとに単一農園トレース可能）

標高 約900-1,600m

品種 アマレロブルボン（イエローブルボン）

精選方法 ナチュラル

1930年にブラジルで初めて植えられたブルボンアマレロの原木から大切に子孫を受け継ぎ育てられており、DNA鑑定でも正真正銘のブルボンアマレロと証明されている優良産地の有名品種。過去数々のCOEで入賞実績あり。レモンのような爽やかな柑橘系の香りが特徴。単一農園原料100%でロットごとに農園名まで確認可能。

[▲ 価格表に戻る](#)

ショコラ No2 S16 ブラジル

生産エリア ミナスジェライス州 サントアントニオドアンパロ周辺（オリベイロ、カルモデマタ、ボンスセッソ、サンフランシスコデパウラ等の20農園）

標高 平均1,000-1,100m

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（天日乾燥＋機械乾燥、スクリーン17UP）

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農園のロットから、この地域特有の「重厚感のある甘味」を持つものを選定ブレンド。ナッツやチョコレートのような香りと、収穫時期を中心にフルーティーさも感じられるクリーンな口当たり。過去COEでも入賞実績のある優良産地。

[▲ 価格表に戻る](#)

ショコラ No2 ピーベリー ブラジル

生産エリア ミナスジェライス州 サントアントニオドアンパロ周辺（オリベイロ、カルモデマタ、ボンスセッソ、サンフランシスコデパウラ等の20農園）

標高 平均1,000-1,100m

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（天日乾燥＋機械乾燥、ピーベリー選別）

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農園のロットから、この地域特有の「重厚感のある甘味」を持つものを選定ブレンドしたショコラのピーベリー規格。ナッツやチョコレートのような香りと、収穫時期を中心にフルーティーさも感じられるクリーンな口当たり。

[▲ 価格表に戻る](#)

ダラゴア農園 No4/5 S14/16 ブラジル

生産エリア ミナスジェライス州 サントアントニオドアンパーロ（セラード・南ミナス・モジアナの境界エリア）

標高 -

品種 カトゥアイ、カトゥカイ、ムンドノーボ、アカイア、トパジオ、イカトゥ、ブルボン、オバタン等

精選方法 ナチュラル、パルプドナチュラル

「ダラゴア（Da Lagoa）」はポルトガル語で「池」の意。農園内に66か所の泉を持ち、周辺の自然林を残す水と自然豊かな農園（総面積約3,700ha、コーヒー栽培エリア約1,990ha）。1860年からコーヒー栽培を開始し、2003年に大手ノイマングループに参画。レインフォレストアライアンス・UTZ認証取得、COEナチュラル部門で南ミナス北東部1位の入賞実績。

[▲ 価格表に戻る](#)

ブラジル NY2 スクリーン16UP キャラメルカーニバル ブラジル

生産エリア 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

標高 1,020m

品種 カツアイ、ムンドノーボ、イカツ

精選方法 ナチュラル（天日・機械乾燥併用、約7-14日）

Fazenda Santa Bárbara農園、農園主MÚCIO CARDOSO氏。1971年にシボレーのトラックを手放して土地を購入し、稲・トウモロコシ・大豆の栽培から始めて今のコーヒー農園に。木一本一本への丁寧な管理と、排水処理・廃棄物分別・緑地保護など持続可能な農業を実践。チョコレートやキャラメルのようなしっかりしたボディとまろやかな口当たり。

[▲ 価格表に戻る](#)

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

生産エリア ミナスジェライス州 パトロシニオ

標高 950-1,250m

品種 ムンド・ノーボ、カツアイ等

精選方法 ナチュラル

セラード地帯はブラジルの生活用水の40%の水源。官民横断の「Cerrado das Aguas（セラードの水）」プロジェクトに参加し、水源涵養林の保護・再植林・節水式生産の研究を推進。売上のうちキロ10円程度を同プロジェクトに寄付しています。クリアな酸味と甘みのバランス、豊かなフレーバーが特徴。

[▲ 価格表に戻る](#)

プラナウト農園 エスプレッソレディー ブラジル

生産エリア ミナスジェライス州 ノバヘセンデ（「プラナウト」＝台地・高原の意）

標高 約1,100-1,200m

品種 カトゥアイ、ムンドノーボ、アカイア等

精選方法 ナチュラル／パルプドナチュラル（グレープ色に完熟後レーズン状になった大粒のみ選別、天日乾燥後機械乾燥、木製サイロで60-90日熟成）

総面積2,250エーカー（約910ha）のプラナウト農園（農園主Sergio de Campos Mantovaninni氏）。BSCA加盟・UTZ認定。350エーカーを自然保護区域に指定し排水再利用やパルプ堆肥化を実施。エスプレッソ向けに生産者と協力して味作り。ナッツやフルーツ系の香りとすっきりとした酸味、心地よい口当たりと甘み。

[▲ 価格表に戻る](#)

ボンジャルディン農園 YB N ブラジル

生産エリア ミナスジェライス州 ボンスセッソ

標高 1,000-1,100m

品種 ブルボンアマレロ（黄色実のブルボン種）

精選方法 ナチュラル（資料はパルプドナチュラル仕様の説明。同農園にはナチュラルとパルプドナチュラルの両方があります）

農学博士でもある農園主ジョゼ氏がこだわりを持って育てた農園。“ボンジャルディン”はポルトガル語で「美しい庭園」の意。サントアントニオエステートコーヒー生産者組合（周辺20農園）に所属しています。

[▲ 価格表に戻る](#)

ブラジル NY2 スクリーン16UP カフェドルチェ ブラジル

生産エリア 南ミナス、モジアナ、セラード

標高 1,000m以上

品種 ムンド・ノーボ、カツアイ

精選方法 ナチュラル

ブレンダー歴20年以上、ボルカフェサントスClassification ManagerのGabriel Barbara氏が、日本人の好みに合うよう300を超えるカップピングを経て作り上げたブランド。キャラメルのような甘みとブラジルらしいフルーティーさが特徴。

[▲ 価格表に戻る](#)

ブラジル NY2 スクリーン16UP パイナップルハニー ブラジル

生産エリア ミナスジェライス州、セラード、ペドリノポリス

標高 1,034m

品種 Catuai MG144、Catuai MG99

精選方法 ナチュラル（天日乾燥10-12日）

Alvorada農園、農園主Jesus Edezio Paro氏。元土木技師で2003年に義兄から土地を購入しコーヒー栽培を開始、現在22ヘクタール。夜間は収穫を行わないなど丁寧な収穫管理を徹底し、パイナップルや蜂蜜のニュアンスが感じられるロットを選別。パイナップルや蜂蜜、パッションフルーツの香り。

[▲ 価格表に戻る](#)

ブラジル NY2 スクリーン16UP ペラビスタ農園 イエローブルボン パルプドナチュラル ブラジル

生産エリア 南ミナス ネポムセノ

標高 1,080m

品種 イエローブルボン

精選方法 パルプドナチュラル

1923年創業、現在三代目が引き継ぐペラビスタ農園（430ha、農園主アントニオ・リマ・ヘイズ氏一家）。スル・デ・ミナスはブラジルで最も古く多様な栽培地域のひとつ。最新の農業技術と環境に優しい農法で高品質を追求。カップ：ナッティ、レモン、クリーン。

[▲ 価格表に戻る](#)

ブラジル NY2 スクリーン16UP ペリースペシャル ブラジル

生産エリア 南ミナス、セラード

標高 900-1,200m

品種 カツアイ、カツカイ、トパーズ、モンドノボ、ブルボン等

精選方法 ナチュラル

ボルカフェ・サントス社のカップテスターGabriel Barbara氏が、1日1,000カップ以上の中からフルーティーなフレーバーを持つロットのみを厳選。南ミナスの買付所から新鮮なロットをいち早く確保し、グレインプロ包装でフレーバーを保持。日本市場でのロングセラー商品です。イチゴ・ワイン・チェリーのようなカップ。

[▲ 価格表に戻る](#)

EMERALD MOUNTAIN コロンビア

生産エリア コロンビア アンデス山脈山腹

標高 1,600m～

品種 指定なし

精選方法 水洗式（天日／機械乾燥）

完熟チェリーのみを手摘み収穫後、アンデスの清水で丁寧に水洗処理。コロンビア国立コーヒー生産者連合会（FNC）の厳しい品質検査に合格したものだけがエメラルドマウンテンを名乗れます。リーファーコンテナ輸送・定温倉庫保管で品質を維持しています。

[▲ 価格表に戻る](#)

EMERALD MOUNTAIN V/P コロンビア

生産エリア コロンビア アンデス山脈山腹

標高 1,600m～

品種 指定なし

精選方法 水洗式（天日／機械乾燥）

EMERALD MOUNTAINと同一規格・同一品質基準（FNC認定）のロットを、24kg（12kg×2）バキュームパックで包装。小分け需要向けの荷姿です。

[▲ 価格表に戻る](#)

SUPREMO CLEOPATRA S18 コロンビア

生産エリア Huila県（Coocentral農協）

標高 1,500-1,800m

品種 Castillo, Caturra 他

精選方法 水洗式

かつてはミランダ農園からお届けしていましたが、同農園の閉鎖に伴いより良い品質を求めてリニューアル。標高が高く日中と夜間の気温差が大きいエリアから厳選されたチェリーを買い付け、カッププロファイルに基づいて仕上げています。

[▲ 価格表に戻る](#)

SUPREMO PICO SIERRA NEVADA S18 コロンビア

生産エリア マグダレナ県 シエラ・ネバダ・デ・サンタマルタ山地（コロンビア北部）

標高 1,200-1,800m

品種 -

精選方法 水洗式（天日／機械乾燥）

南米大陸発見者コロンブスに由来するピコ・クリストバル・コロン山を望む一帯が産地。カリブ海気候の影響で、酸味が抑制された甘み主体のマイルドな風味が特徴。GUAMO（豆科の天然肥料木）をシェードツリーとして活用し、完熟チェリーのみを手摘み、豊富な山水で洗浄。厳正なカップテストを経たロットのみが名を冠します。

[▲ 価格表に戻る](#)

ウイラ ブリサスセレクション EX コロンビア

生産エリア ウイラ県中部 ピタル市

標高 1,200-2,000m（平均1,700m以上）

品種 カトゥーラ、コロンビア、カスティージョ

精選方法 ウォッシュド（スクリーン15UP、スペシャルティ規格8-35）

ピタル市の生産者組合Coagro Brisas（コアグロ・ブリサス、加盟農園約215、栽培面積約698ha）から厳選。こうばしさや柑橘系の爽やかな香りが特徴。

[▲ 価格表に戻る](#)

コロンビア ココビーチ ハニー コロンビア

生産エリア キンディオ県 アルメニア市 / Mazatlán農園

標高 1,400-1,450m

品種 カスティージョ

精選方法 ハニー（フルーツ発酵 48-60時間、乾燥18-25時間）

Luz Helena Salazar氏が営むMazatlán農園産。Cofinet社の特殊フルーツ発酵プロセスにより仕上げられたロットです。

[▲ 価格表に戻る](#)

コロンビア ストロベリー ハニー コロンビア

生産エリア キンディオ県 アルメニア市 / Mazatlán農園

標高 1,400-1,450m

品種 カスティージョ

精選方法 ハニー（フルーツ発酵 60-72時間、乾燥18-25時間）

Luz Helena Salazar氏が営むMazatlán農園産。Cofinet社の特殊フルーツ発酵プロセスにより仕上げられたロットです。

[▲ 価格表に戻る](#)

コロンビア パッションフルーツ ハニーコロンビア

生産エリア キンディオ県 アルメニア市 / Mazatlán農園

標高 1,400-1,450m

品種 カステージョ

精選方法 ハニー（フルーツ発酵 60-72時間、乾燥18-25時間）

Luz Helena Salazar氏が営むMazatlán農園産。Cofinet社の特殊フルーツ発酵プロセスにより仕上げられたロットです。

[▲ 価格表に戻る](#)

コロンビア ピーチ ハニーコロンビア

生産エリア キンディオ県 アルメニア市 / Mazatlán農園

標高 1,400-1,450m

品種 カステージョ

精選方法 ハニー（フルーツ発酵 60-72時間、乾燥18-25時間）

Luz Helena Salazar氏が営むMazatlán農園産。Cofinet社の特殊フルーツ発酵プロセスにより仕上げられたロットです。

[▲ 価格表に戻る](#)

コロンビア ブラックベリー ハニーコロンビア

生産エリア キンディオ県 アルメニア市 / Mazatlán農園

標高 1,400-1,450m

品種 カステージョ

精選方法 ハニー（果肉除去後ミューシレージと共にフルーツ発酵 48-60時間、乾燥18-25時間）

生産者はコロンビア・アルメニア出身のLuz Helena Salazar氏。夫のサポートを受けながら20年以上コーヒー生産に従事し、Cofinet社共同創設者カルロス氏・フェリペ氏の母でもあります。最適な熟度のチェリーのみを厳選し、フルーツと共に発酵させる特殊プロセスで仕上げています。

[▲ 価格表に戻る](#)

コロンビア ライチ ハニーコロンビア

生産エリア キンディオ県 アルメニア市 / Mazatlán農園

標高 1,400-1,450m

品種 カステージョ

精選方法 ハニー（フルーツ発酵 48-60時間、乾燥18-25時間）

Luz Helena Salazar氏が営むMazatlán農園産。Cofinet社の特殊フルーツ発酵プロセスにより仕上げられたロットです。

[▲ 価格表に戻る](#)

サントンデール エルパライソ SUP S18 コロンビア

生産エリア コロンビア北東部 サントンデール県

標高 -

品種 -

精選方法 - (大粒)

現地輸出業者と長い時間をかけて品質を作り上げてきた歴史ある大粒コーヒー。柑橘や草のような香り、ナッツのこうばしい香りがあり、口当たりが良く柔らかな酸味が感じられます。熟度・脂質ともに評価が高く、残留農薬検査も合格。

[▲ 価格表に戻る](#)

SUPREMO NARINO コロンビア

生産エリア ナリーニョ県 (コロンビア南部)

標高 1,400-2,000m

品種 Castillo, Colombia, Caturra 他

精選方法 水洗式

傾斜の厳しい山岳地帯にあるナリーニョ県。火山灰質の肥沃な土壌とコロンビア屈指の高い標高、昼夜の温度差により実が引き締まり、まろやかな酸味と甘さを持つ香り高いコーヒーに仕上がります。

[▲ 価格表に戻る](#)

コロンビア ナリーニョ エクセルソ コンサカ コロンビア

生産エリア コロンビア南西部 ナリーニョ県 コンサカ

標高 1,750-1,900m

品種 カステージョ、カトゥーラ、コロンビア

精選方法 水洗式（天日乾燥、手作業脱穀）

壮麗な山々に囲まれたコンサカ。農家の多くは3ヘクタール未満の小規模農園で、バナナや果樹の木陰で化学肥料を使わず有機的に栽培。ボルカフェグループのCARCAFE社が1950年にドライミルを設立。青みがかった美しい豆色とクリーンな味わい、上品な酸と芳醇な香りが特徴の「知る人ぞ知る逸品」。

[▲ 価格表に戻る](#)

コロンビア ナリーニョ スプレモ コロンビア

生産エリア 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 水洗式

周囲を高山に囲まれたナリーニョは独特の文化と誇りを持つ地域で、サビ病の影響も少なくブルボン種・ティピカ種が今も残る希少な産地。ボルカフェグループのCARCAFE社が1950年に現地ドライミルを設立し、60年以上生産者との信頼関係を築いてきました。柑橘系、明るい酸味、フルーティなカップ。

[▲ 価格表に戻る](#)

エチオピア イルガチェフェ G1 ウォッシュド Amaderaro エチオピア

生産エリア ゲデオ地方 コンガ・ウェテ村

標高 2,100m以上

品種 在来種（74110、74112、74165）

精選方法 ウォッシュド（アフリカンベッド乾燥）

Amederaroウォッシングステーション産。AFCA Taste of Harvest入賞やエチオピアCup of Excellence上位入賞の実績を持つ、イルガチェフェを代表するスペシャルティコーヒー。輸出業者はPrimrose Coffee Exporter社。カップ：シトラス、紅茶、フローラル。

[▲ 価格表に戻る](#)

エチオピア イルガチェフェ G1 ウォッシュド ARICHA エチオピア

生産エリア ゲデオ地方 イルガチェフェ地区 アリチャ村

標高 2,233m

品種 原生種（74110、74112）

精選方法 ウォッシュド（アフリカンベッド乾燥）

約1,700軒の零細農家が庭先でチェリーを栽培。アリチャ・ウバンチ水洗工場から生まれる最高等級のコーヒーです。輸出業者はPrimrose Coffee Exporter（アディスアベバ拠点、イルガチェフェ・グジ地区に自社ウォッシングステーション保有）。カップ：シトラス、ジャスミン、ブラックティー。

[▲ 価格表に戻る](#)

エチオピア イルガチェフェ G1 ウォッシュド IDIDO エチオピア

生産エリア ゲディオオ地方 イルガチェフェ地区 イディド村

標高 1,900-2,200m

品種 在来種

精選方法 ウォッシュド（アフリカンベッドで乾燥）

イディド村のウォッシングステーションから生まれる最高等級のコーヒー。輸出業者はアディスアベバ拠点のGenesis Highland Coffee社（ゲデオ地区に自社加工施設を保有）。華やかなフローラルアロマ、ベルガモットやレモンのシトラス系酸味、紅茶のような繊細な風味。

[▲ 価格表に戻る](#)

エチオピア ゲシャビレッジ農園 CHAKA ナチュラル エチオピア

生産エリア Benchi Maji zone, Meanit Shasha Woreda

標高 1,909-2,069m

品種 Gori Gesha 2011 / Gesha 1931 / Illubobar Forest 1974

精選方法 ナチュラル

ゲイシャ種発祥の地ゴリ・ゲシャの森から採取した品種を、地域住民と協力しながら栽培。パナマ・エスメラルダ農園と外観・カップ・遺伝子的に同一のゲイシャ種を含みます。収穫期10月～1月。

[▲ 価格表に戻る](#)

エチオピア ハラーG3 ナチュラル Melka Balo エチオピア

生産エリア エチオピア東部 オロミア州 東ハラー メルカバロ地区

標高 1,600-2,300m

品種 原生種

精選方法 天日乾燥（アフリカンベッドで2-4週間）

かつてのハラー王国の中心地メルカバロ地区。完熟チェリーのみ手摘みし、伝統的な「ドライチェリー（ブニ）」として出荷。シッパーはメルカバロ出身の創業者アハメドナジ・ムクター氏率いるAM Coffee Export Company。赤ワインを思わせる厚みのあるボディとなめらかな口当たり、ワイニー、ぶどう、ウッディな風味。

[▲ 価格表に戻る](#)

YIRGACHEFFE G1 NATURAL KONGA エチオピア

生産エリア エチオピア コンガ地域（イルガチェフ）

標高 1,800m

品種 在来種

精選方法 ナチュラル（非水洗式、アフリカンベッドで天日乾燥）

「イルガチェフ」は現地オモロ語で「湿地とその草原」の意。美しいアバヤ湖に近く、豊かな火山灰性土壌と昼夜の寒暖差が高品質コーヒーに適した条件を作ります。ラズベリーを思わせる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余韻が特徴。

[▲ 価格表に戻る](#)

YIRGACHEFFE G1 WASHED KONGA エチオピア

生産エリア エチオピア イルガチェフ地域

標高 1,800m

品種 在来種

精選方法 水洗式（アフリカンベッドで天日乾燥）

地区ごとのウォッシングステーションで良質なチェリーを集め、丁寧な精選を実施。爽やかなシトラスフレーバーと良質な酸味を持つ、心が癒される華やかな香りが特徴です。

[▲ 価格表に戻る](#)

AB AVIV農園 RA IP タンザニア

生産エリア RUVUMA州SONGEA市（タンザニア南部）

標高 900-1,050m

品種 F6, Tacri, Marsellesa

精選方法 -

OLAMグループの自社農園。2012年にグリーンフィールドから事業開始し、タンザニア国内で商業ベースとして最大規模（作付面積1,012ha）。ダム建設による灌漑設備（ドリップ式）や診療所建設など地域支援にも注力。RA認証・4C認証取得。しっかりしたボディとジューシーな酸味が特徴。

[▲ 価格表に戻る](#)

タンザニア AB Ngorongoroハイツ農園 タンザニア

生産エリア タンザニア北部 カラツ地区 ンゴロンゴロ・クレーター斜部

標高 1,600-1,750m

品種 ブルボン、ケント

精選方法 水洗式、アフリカンベッド上100%天日乾燥

世界遺産ンゴロンゴロ・クレーターの外部斜面にあるHeights農園（全体249ha）。完熟豆のみを手摘みし、その日のうちに果肉除去、最大72時間発酵後きれいな水で洗浄。チョコレート、カシス、紅茶のカップ。

[▲ 価格表に戻る](#)

タンザニア Mwika組合 タンザニア

生産エリア キリマンジャロ地域 ロンボ地区

標高 1,300-1,600m

品種 ブルボン、ケント

精選方法 水洗式（アフリカンベッドで11-13日天日乾燥）

1940年に930名のメンバーで設立されたムウィカ農協。火山灰の肥沃な土壌と特殊な気候により年2回収穫可能。最小限の肥料・農薬での栽培を方針としています。

[▲ 価格表に戻る](#)

タンザニア ピーベリー Ngorongoroハイツ農園 タンザニア

生産エリア タンザニア北部 カラツ地区 ンゴロンゴロ・クレーター斜部

標高 1,600-1,750m

品種 ブルボン、ケント

精選方法 水洗式、アフリカンベッド上100%天日乾燥

世界遺産ンゴロンゴロ・クレーターの外部斜面にあるHeights農園産のピーベリー規格。完熟豆のみを手摘みし丁寧に精製。チョコレート、カシス、紅茶のカップ。

[▲ 価格表に戻る](#)

AA RA IP (ANAEROBIC 25kg/箱) 《数量限定》 ザンビア

生産エリア ザンビア北部 (Kateshi/Isanya/Ngoli)

標高 1,300-1,630m

品種 Java, Miracle&Marsellesa, CAT129, Nylka

精選方法 アナエロビック (嫌気性発酵、糖度20%以上のチェリーのみ使用)

近年注目される嫌気性発酵に取り組んだ数量限定ロット。糖度の高いチェリーだけを厳選し、この製法特有の際立った香りを引き出しています。

[▲ 価格表に戻る](#)

AA RA IP (WASHED 25kg/箱) ザンビア

生産エリア ザンビア北部 (Kateshi/Isanya/Ngoli)

標高 1,300-1,630m

品種 Java, Miracle&Marsellesa, CAT129, Nylka

精選方法 ウォッシュド

ofi (Olam Food Ingredients) が運営する大農園産。ブライトな酸味、シトリック、ミディアムボディが特徴です。

[▲ 価格表に戻る](#)

AA RA IP (WASHED 60kg) ザンビア

生産エリア ザンビア北部 (Kateshi/Isanya/Ngoli)

標高 1,300-1,630m

品種 Java, Miracle&Marsellesa, CAT129, Nylka

精選方法 ウォッシュド (収穫後6時間以内にウォッシングステーションへ)

ofi (Olam Food Ingredients) が2012年に地元企業を買収し再開させた2,200ha規模の大農園。ザンビア国内Taste of Harvestで受賞歴あり。ブライトな酸味、シトリック、ミディアムボディが特徴。井戸の設置や女子教育支援など地域貢献にも注力しています。

[▲ 価格表に戻る](#)

MANDHELING GRAN REINA G1 【AtS Verified】 インドネシア

生産エリア アチェ、北スマトラ、リントン

標高 1,300-1,600m

品種 Gayo1, Gayo2, Ateng Super

精選方法 ウェットハル

「気品あふれるコーヒーのクイーン」をイメージしたグランレイナ シリーズ第一弾。伝統あるアチェ地区、若い世代の農家が力をつける北スマトラ、火山灰土壌のリントン地区、3エリアの individuality を活かしたブレンド。産地Qグレーダー Jose Henao氏（コロンビア出身、FNC9年、Olam Asia歴10年）がSCAスコア80-82点レベルを安定的にテイスティング。柔らかい酸味、甘さの余韻、バランスのとれたボディが特徴。

[▲ 価格表に戻る](#)

インドネシア マンデリン G1 タイガーマウンテン インドネシア

生産エリア スマトラ島北部 トバ湖南畔 ドロクサングル市・リントンニフタ区

標高 1,100-1,400m

品種 Jember, Ateng, Onan Ganjang, USDA

精選方法 スマトラ式（ウェットハル、天日乾燥）

高品質スマトラ・マンデリンの産地として知られるリントン地区の中でも特に品質の高い3地域から、選りすぐりの集買業者経由で厳選。買付金額の一部はスマトラタイガー保護団体TWNCに寄付されます。グレープフルーツ、ハーブ、蔓のようなカップ。

[▲ 価格表に戻る](#)

インドネシア リントン Super Grade トゥルーブルー インドネシア

生産エリア スマトラ島北部 トバ湖南畔 ドロクサングル市・リントンニフタ区

標高 1,200-1,450m

品種 シガラルタン、ジャンバー、オナングンジャン他

精選方法 スマトラ式（ウェットハル、天日乾燥）

高品質なスマトラ・マンデリンの産地として知られるリントン地区の中でも特に品質の高い3地域（オナングンジャン、リントンニフタ、ドロクサングル）は、独特な地場市場の複雑さから入手が困難なエリア。長年の信頼関係を持つ選りすぐりの集買業者から提供される希少なスペシャルティコーヒー「ジェヌイン・リントン True Blue」。カップ：グレープフルーツ、ハーブ、藁。

[▲ 価格表に戻る](#)

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

生産エリア Ayarza地区 Santa Rosa（Oriente）

標高 1,400-2,000m

品種 Catuai, Anacafe14, Pache, Bourbon, San Ramon

精選方法 ウォッシュド

小農家（1-2ha）から集めたチェリーをOlamグアテマラ自社のウェットミルで一貫管理。ライム、ダークチョコレート、ロングアフターテイストと、酸味・コク・苦味のバランスがとれたグアテマラらしい風味です。産地QグレーダーByron Holcomb氏監修。

[▲ 価格表に戻る](#)

グアテマラ FSHB Antigua パストレス ジャスミン グアテマラ

生産エリア グアテマラ、アンティグア地区（Pastoresミル）

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 水洗式

100年以上の歴史を誇るボルカフェ・グループのPastoresミルが、水洗設備を持たない零細農家と連携。2017年始動の限定プロジェクト「ジャスミン」は、年間1〜1.5万袋相当の完熟チェリーの中から熟練カップパーがアンティグアらしい風味特性のロットのみを厳選。カップ：紅茶、ジャスミン、オレンジ。

[▲ 価格表に戻る](#)

グアテマラ FSHB Huehuetenango ラモレナ 女性生産者 グアテマラ

生産エリア ウエウエテナンゴ

標高 1,400-1,600m

品種 ブルボン、カツアイ、カツーラ

精選方法 水洗、天日乾燥

グアテマラのコーヒー産業は伝統的に男性優位でしたが、地域によっては労働力の70%を女性が担う一方、土地や信用へのアクセスに格差がありました。ボルカフェグループはこれを改善すべく女性生産者支援プラットフォーム『ラ・モレナ』を立ち上げ。丁寧な精製により、繊細でやわらかなコーヒーに。ダークチョコレート、ブラックベリー、黒糖、さくらんぼのカップ。

[▲ 価格表に戻る](#)

グアテマラ FSHB アカテナンゴ La Soledad農園 グアテマラ

生産エリア グアテマラ アカテナンゴ地域

標高 1,400-1,600m

品種 ブルボン、カツアイ、カツーラ

精選方法 フリーウォッシュド製法（自然発酵後、天日乾燥と機械乾燥）

4代にわたり家族経営を続けるラ・ソレダー農園（農園主エニオ・ペレス氏）。火山由来のミネラル豊富な土壌と冷涼湿潤な高地気候。使用水を最小限に抑えた環境配慮型ウェットミルで精製し、シェードツリー植樹や有機堆肥活用など持続可能な農業を実践。レモンのような風味、豊かなコク、チョコレートのニュアンス。

[▲ 価格表に戻る](#)

グアテマラ アティトラン ブルーレイク グアテマラ

生産エリア ソロラ県 アティトラン地区（サンティアゴ ウェットミル精選）

標高 約1,500m

品種 ブルボン、カトゥーラ、ティピカ

精選方法 パルプドナチュラル（水以外の発酵層・ミューシレージリムーバー不使用）

世界一美しいとも評される標高1,500m以上のクレーター湖アティトラン湖畔で、マヤの末裔が代々作り続ける名品「ブルーレイク」の水洗仕上げとは異なるパルプドナチュラル版。オレンジのような柑橘感と明るい酸の中にチョコレートのような甘みが感じられます。

[▲ 価格表に戻る](#)

グアテマラ アンティグア パストレス ピーベリー グアテマラ

生産エリア アンティグア地区

標高 1,600m

品種 ブルボン、アラビゴ、カソーラ

精選方法 水洗、天日乾燥（レンガのパティオ）

1800年代後半に建てられ、1905-1910年頃は製粉工場だった歴史あるパストレス・ミル。厳選農家からチェリーのみを買付け、木製ドライミルで豆を傷つけずソーティング。100人以上の地元女性が選別を担当し、出荷約2週間前に脱殻してフレッシュな状態で袋詰め。チョコレート、黒糖、バランスの良いカップ。

[▲ 価格表に戻る](#)

グアテマラ カフェ・ビューマ（RSVE） グアテマラ

生産エリア グアテマラ中東部 エル・プロGRES州 シエラ・デ・ラス・ミナス山地 サンアグスティン・アカサグアストラン

標高 1,350-1,550m

品種 ブルボン、カソーラ、ティピカ

精選方法 伝統的発酵・水洗、パティオでの天日乾燥

「ボルカフェ・ウェイ」の取り組みで、伝統品種を守る生産者と提携。中米の森林地帯はジャガーやピューマの生息地でもあり、売上の一部（ポンドあたり10セント）を野生ピューマ保護団体パンテラ・グアテマラに寄付。キャラメルのような心地よいフレーバーと柔らかい酸味。

[▲ 価格表に戻る](#)

グアテマラ サンマルコス El Consuelo グアテマラ

生産エリア グアテマラ南西部 サンマルコス県 サンクリストバル・クチヨ市 エルコンスエロ村

標高 1,700-1,800m

品種 ブルボン、カツーラ、マルセジェサ他

精選方法 伝統的な発酵・水洗、パティオでのゆっくりとした天日乾燥

グアテマラ最高峰タフムルコ火山を擁するサンマルコス県。約60軒の小農家が、近年急速に減少しているブルボン種を復活するプロジェクトとタイアップして生産。柑橘系の酸味とナッティな香り、甘みのバランスのとれたメリハリのある味わい。

[▲ 価格表に戻る](#)

グアテマラ バハベラパス ブルボンクラシコ グアテマラ

生産エリア グアテマラ中部 バハベラパス県 ラビナル市周辺

標高 1,650-1,800m

品種 ブルボン

精選方法 伝統的な発酵・水洗、パティオでのゆっくりとした天日乾燥

ケツァールが棲息しマヤの伝統文化を継承するアチ族が住むラビナル市。「ボルカフェ・ウェイ」の取り組みでブルボン種の苗を生産者に配給し生まれたブルボン・クラシコ。柑橘系の酸味とナッツのような香ばしい香り、優しい甘みのバランス。

[▲ 価格表に戻る](#)

SHG PACAMARA RED HONEY FARM LOMA LA GLORIA エルサルバドル

生産エリア エル・ボケロン、ケサルテケペ（サン・サルバドル火山地区）

標高 1,220-1,770m

品種 Pacamara

精選方法 レッドハニー（アフリカンベッド20日+パティオ5日）

サン・サルバドル火山の斜面に位置するロマ・ラ・グロリア農園。現農園主アンナ・ルース氏の父が90年代後半に買収し、2代目のアンナ氏が更なる品質向上とトレーサビリティ強化に取り組んでいます。オレンジを思わせる爽やかな酸味とキャラメルのような甘さが特徴。

[▲ 価格表に戻る](#)

ペルー マイクロロット Iban Ramirez カツーラ品種 ペルー

生産エリア ペルー北部 カハマルカ県 クテルボ

標高 1,850m

品種 カツーラ

精選方法 ウォッシュド（発酵36-45時間、乾燥10-15日間）

生産者イバン・ラミレス・キスペ氏（45歳）はラ・ナランハ農園を営む、家族で初めてコーヒー栽培に挑戦した“第一世代”農家。10年前にコーヒー生産を開始し、地元自治体のサポートでデモンストレーション農園を立ち上げ地域に技術を広げている。カップ：ナッツ、香ばし、バランス。

[▲ 価格表に戻る](#)

ペルー マイクロロット Vanesa Neyra ブルボン品種 ペルー

生産エリア 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（ソーラードライヤーで15-25日乾燥）

カハマルカ地域は1ヘクタールあたりの生産性が高い優良産地。農園主Vanesa Neyra氏は在来樹種の植林によるアグロフォレストリーや養蜂にも取り組み、兄と共に「サステナブル・プロフィタビリティ・プログラム」に参加。フルーティな甘さ、フローラル、スパイスのニュアンス。

[▲ 価格表に戻る](#)

パナマ SHB ボルカンバルー パナマ

生産エリア ボケテ地区（バル火山東側）

標高 1,350m以上

品種 カツアイ

精選方法 ウォッシュド（天日干しと機械乾燥併用）

バル火山（パナマ最高峰）東側の谷を囲む斜面で栽培。1800年代後半～1900年代前半に運河建設や海運の技術者として世界各国から移り住んだ人々が独創的なコーヒー文化を築いた土地。湿度が高く日陰が多いため豆はゆっくり成熟し、高い酸味と余韻の残る明るさが際立ちます。

[▲ 価格表に戻る](#)

ドミニカ バラオナ AA スクリーン16up ドミニカ

生産エリア ドミニカ共和国南西部 バラオナ州 ポロ地区

標高 1,200-1,500m

品種 ティピカ、カツーラ

精選方法 ナチュラル（陰干し乾燥後ハンドピック選別）

ジャマイカ・ブルーマウンテンと同緯度でカリブ海からの風の影響を受け寒暖差が生まれ、果実の熟成が長くなります。化学肥料を抑え、手作業の雑草防除や果肉の有機肥料活用など高品質な栽培に取り組む零細農家の産物。ドミニカらしいやさしいフルーティなカップ。

[▲ 価格表に戻る](#)

ケニア AA Muchagara ケニア

生産エリア ケニア中部 キリニャガ郡 ムチャガラ村（バラグイ農業協同組合）

標高 1,750-1,800m

品種 主にSL34, SL28, Batian, Ruiru 11

精選方法 水洗式、アフリカンベッド乾燥

1959年設立、約1,700名の生産者が加入する歴史あるムチャガラ水洗工場。ケニア山麓に位置し「白く輝く山の頂」を意味する地名キリニャガに由来。高標高・火山性土壌・精緻な水洗プロセスにより、レモンのような明るい酸味とスパイシーな味わい。

[▲ 価格表に戻る](#)

ケニア AB Gathaithi ケニア

生産エリア ケニア中部 ニエリ郡 テツ地区 ガタイティ村

標高 1,800-2,000m

品種 主にSL28, SL38, Ruiru 11

精選方法 水洗式、アフリカンベッド乾燥

1967年テトゥ農業協同組合の一部として設立され2000年に独立登録。約1,100名の零細農家が加入。ケニア山とアバデア山脈に挟まれた高標高の産地で、明るい酸質とお茶のような優しい味わい。

[▲ 価格表に戻る](#)

ケニア AB Kamviu ケニア

生産エリア ケニア東部 エンブ郡 マニャッタ地区 カムビウ村

標高 1,750-1,800m

品種 主にSL28, Ruiru 11, Batian

精選方法 水洗式（フルウォッシュ）、アフリカンベッド乾燥

ガクンドゥ農業協同組合が運営する4水洗工場のひとつ、カムビウ水洗工場。約980名の農家が加入し年間チェリー生産量は約365トン。ケニア山南東麓の肥沃な農業地帯で、明るい酸質とケニア特有の力強い風味。

[▲ 価格表に戻る](#)

ケニア エンデベス農園 ナチュラル ケニア

生産エリア リフトバレー州 キタレ地区（エンデベス農園）

標高 -

品種 ルイル11、バチアン

精選方法 ナチュラル（大量生産不可のため受注分のみ少量生産）

現地でも限られた輸出業者しか注目していないポテンシャルエリア、キタレ地区。本来ウォッシュド中心の産地で新たにナチュラル製法に挑戦し、農園指定でフルトレサビリティを実現。オレンジやプラムの華やかな香り、ストロベリー・メロンなど熟れたフルーティさを持つ芳醇なコーヒー。

[▲ 価格表に戻る](#)

ウガンダ ルウェンゾリ ナチュラル アフリカンムーン"ドンキー" ウガンダ

生産エリア 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（アフリカンベッドで100%天日乾燥）

紛争やインフラ不備で低級品の産地とされてきたルウェンゾリ山麓ですが、肥沃な耕地とケニア由来品種のポテンシャルを活かし「アフリカンムーン」として知名度上昇。標高の高い地域に限定し、名前の由来の“ドンキー（ロバ）”でチェリーを集荷。上品な甘い果実味と柔らかい酸味。

[▲ 価格表に戻る](#)

パプアニューギニア Grade A Man Meri パプアニューギニア

生産エリア 西部ハイランド州、東部ハイランド州

標高 1,600-1,650m

品種 ブルボン、ティピカ

精選方法 ウォッシュド（天日＋機械乾燥）

「マン・メリ」は現地の言葉で「男と女」を意味し、家族単位で営まれる小規模農園から届く。収穫期4月～7月。中程度の酸味とボディ、トロピカルフルーツを思わせる甘さ、キャラメルのような余韻。

[▲ 価格表に戻る](#)

パプアニューギニア グレードA Colbran農園 バロイダ区画 パプアニューギニア

生産エリア 東ハイランド県 カイナントゥ市の10キロ南方（コルブラン・コーヒーランド）

標高 1,615-1,839m

品種 ティピカ、ブルボン、ムンドノーボ

精選方法 アフリカンベッドで天日乾燥

「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で最高レベルとされるコルブラン農園。1962年創業、現農園主ニコール氏が除草剤を使わず丁寧に管理。紅茶、上品な甘みと酸味のバランス。

[▲ 価格表に戻る](#)

パプアニューギニア グレードA Colbran農園 モリタ区画 Arusha パプアニューギニア

生産エリア 東ハイランド県 カイナンツ市の10キロ南方（コルブラン・コーヒーランド モリタ区画・約24ha）

標高 約1,820m

品種 アルーシャ

精選方法 ディスクパルパー水洗、発酵約40時間、アフリカンベッドで5-21日乾燥（脱殻前後で一定期間レスティング）

1962年、ニュージーランドから移住したベン・コルブラン氏が開拓した農園が始まり。現在は孫のニコール氏が引き継ぎ、農園内在住で管理。過発酵を避けたゆっくり丁寧な水洗工程により、クリーンな味わいに定評があります。

[▲ 価格表に戻る](#)

パプアニューギニア Grade A AAKコーヒー パプアニューギニア

生産エリア 東部ハイランド州

標高 1,600-1,900m

品種 アルーシャ、ティピカ、ブルボン

精選方法 ウォッシュド（天日乾燥＋機械乾燥）

標高1,500m、肥沃な土壌、冷涼な気温の理想的環境で零細農家が伝統品種を栽培。組合長ブライアン氏逝去後、PNGCE支援のもと旧AAK組合のクラスター農家（最大35軒）と連携しブランドを維持。フィールドトレーニングによりパプアニューギニアには珍しく各農園がよく管理されている。クリーンな口当たりと明るい酸味、透明感のあるカップ。

[▲ 価格表に戻る](#)

パプアニューギニア Grade A TIPUKA パプアニューギニア

生産エリア 西部ハイランド州、南部ハイランド州

標高 1,600-1,800m

品種 アルーシャ、ティピカ、ブルボン

精選方法 ウォッシュド（機械乾燥）

1978年からコーヒーに携わるバファ・コンバティ氏が率いるBAKI Coffee Ltd.より。1934年に宣教師が残したコーヒーの種から始まった物語を持ち、現在5,000以上の農家世帯を支える供給網を構築。TIPUKAとは現地の言葉で「礎」を意味する。カップ：チョコ、キャラメル。

[▲ 価格表に戻る](#)