アラブ珈琲株式会社
〒531-0072　大阪府大阪市北区豊崎6丁目15番16号
TEL：06-6371-2325　MAIL：order@arab-coffee.co.jp

運賃込み価格

11月度生豆価格表（運賃込み/税抜価格）

ご注文時の詳細はこちら

発行日：2026年11月5日　／　対象月：2026年11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。
※商品は在庫状況によりご用意できない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

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	¥1,425 10kg　¥14,250	¥1,240 60kg　¥74,400	在庫・販売中	-	
№2 TERRA DE OURO S18【AtS PLUS】	30kg GP	ナチュラル	¥2,065 10kg　¥20,650	¥1,880 30kg　¥56,400	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	-	
NY2 スクリーン16UP キャラメルカーニバル	30kg PB	ナチュラル	¥2,075 10kg　¥20,750	¥1,890 30kg　¥56,700	在庫・販売中	-	
【緑のセラード】NY2 スクリーン16UP パトロシニオ"水資源保護"	30kg PB	ナチュラル	¥2,069 10kg　¥20,690	¥1,884 30kg　¥56,520	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	-	
NY2 スクリーン16UP パイナップルハニー	30kg PB	ハニー	¥1,918 10kg　¥19,180	¥1,733 30kg　¥51,990	入荷待ち	2027/2	
NY2 スクリーン16up パルプドナチュラル	30kg PB	ハニー	¥1,969 10kg　¥19,690	¥1,784 30kg　¥53,520	入荷待ち	2026/12	NEW !
NY2 スクリーン16UP ベラビスタ農園 イエローブルボン パルプドナチュラル	30kg PB	ハニー	¥1,971 10kg　¥19,710	¥1,786 30kg　¥53,580	入荷待ち	2027/2	
NY2 スクリーン16UP ペリースペシャル	30kg PB	ナチュラル	¥1,918 10kg　¥19,180	¥1,733 30kg　¥51,990	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
【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"	30kg PB	ナチュラル	¥1,953 10kg ¥19,530	¥1,768 30kg ¥53,040	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	24kg VP	ウォッシュド	¥2,880 10kg ¥28,800	¥2,695 24kg ¥64,680	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	¥1,930 10kg ¥19,300	¥1,745 70kg ¥122,150	在庫・販売中	-	
ウイラ ブリサスセレクション EX	70kg	ウォッシュド	¥2,075 10kg ¥20,750	¥1,890 70kg ¥132,300	在庫・販売中	-	
ココビーチ ハニー	24kg VP	ハニー	¥4,503 10kg ¥45,030	¥4,318 24kg ¥103,632	在庫・販売中	-	
ストロベリー ハニー	24kg VP	ハニー	¥4,515 10kg ¥45,150	¥4,330 24kg ¥103,920	在庫・販売中	-	
パッションフルーツ ハニー	24kg VP	ハニー	¥4,503 10kg ¥45,030	¥4,318 24kg ¥103,632	在庫・販売中	-	
ピーチ ハニー	24kg VP	ハニー	¥4,515 10kg ¥45,150	¥4,330 24kg ¥103,920	在庫・販売中	-	
ブラックベリー ハニー	24kg VP	ハニー	¥4,503 10kg ¥45,030	¥4,318 24kg ¥103,632	在庫・販売中	-	
ライチ ハニー	24kg VP	ハニー	¥4,503 10kg ¥45,030	¥4,318 24kg ¥103,632	在庫・販売中	-	
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	-	
スプレモ	70kg	ウォッシュド	¥1,750 10kg ¥17,500	¥1,565 70kg ¥109,550	在庫・販売中	-	
サンタンデール エルパライソ SUP S18	70kg	ウォッシュド	¥2,100 10kg ¥21,000	¥1,915 70kg ¥134,050	在庫・販売中	-	
ナリーニョ エクセルソ	30kg GP	ウォッシュド	¥2,257 10kg ¥22,570	¥2,072 30kg ¥62,160	入荷待ち	2026/12	
ナリーニョ エクセルソ La Union	35kg GP	ウォッシュド	¥2,264 10kg ¥22,640	¥2,079 35kg ¥72,765	入荷待ち	2026/11	NEW !
ナリーニョ エクセルソ コンサカ	30kg GP	ウォッシュド	¥2,268 10kg ¥22,680	¥2,083 30kg ¥62,490	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
ナリーニョ スプレモ	30kg GP	ウォッシュド	¥2,282 10kg ¥22,820	¥2,097 30kg ¥62,910	入荷待ち	2026/12	
ナリーニョ スプレモ コンサカ	30kg GP	ウォッシュド	¥2,312 10kg ¥23,120	¥2,127 30kg ¥63,810	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	-	
イルガチェフェ G1 ウォッシュド Amaderaro	30kg GP	ウォッシュド	¥2,494 10kg ¥24,940	¥2,309 30kg ¥69,270	在庫・販売中	-	
イルガチェフェ G1 ウォッシュド IDIDO	30kg GP	ウォッシュド	¥2,327 10kg ¥23,270	¥2,142 30kg ¥64,260	在庫・販売中	-	
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	-	
ハラーG3 ナチュラル Melka Balo	30kg GP	ナチュラル	¥2,147 10kg ¥21,470	¥1,962 30kg ¥58,860	在庫・販売中	-	
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	
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	-	
AB Ngorongoroハイツ農園	30kg GP	ウォッシュド	¥2,082 10kg ¥20,820	¥1,897 30kg ¥56,910	在庫・販売中	-	
Mwika組合	30kg GP	ウォッシュド	¥2,068 10kg ¥20,680	¥1,883 30kg ¥56,490	在庫・販売中	-	
ピーベリー Ngorongoroハイツ農園	30kg GP	ウォッシュド	¥2,085 10kg ¥20,850	¥1,900 30kg ¥57,000	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	-	

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
Gayo G1 Gajah農園	30kg GP	スマトラ式	¥2,469 10kg ¥24,690	¥2,284 30kg ¥68,520	在庫・販売中	-	
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	-	
ジャマイカ							
BLUE MOUNTAIN №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	-	
グアテマラ							
SHB	69kg	ウォッシュド	¥1,840 10kg ¥18,400	¥1,655 69kg ¥114,195	在庫・販売中	-	
FSHB Antigua パストレス ジャスミン	30kg GP	ウォッシュド	¥2,183 10kg ¥21,830	¥1,998 30kg ¥59,940	在庫・販売中	-	
FSHB Huehuetenango ラモレナ 女性生産者	30kg GP	ウォッシュド	¥2,131 10kg ¥21,310	¥1,946 30kg ¥58,380	在庫・販売中	-	
FSHB アカテナンゴ La Soledad農園	30kg GP	ウォッシュド	¥2,353 10kg ¥23,530	¥2,168 30kg ¥65,040	在庫・販売中	-	
アティトラン ブルーレイク	69kg	ハニー	¥2,115 10kg ¥21,150	¥1,930 69kg ¥133,170	在庫・販売中	-	
アンティグア パストレス ピーベリー	30kg GP	ウォッシュド	¥2,148 10kg ¥21,480	¥1,963 30kg ¥58,890	在庫・販売中	-	
カタラン農園 レッドブルボン	69kg	ウォッシュド	¥2,245 10kg ¥22,450	¥2,060 69kg ¥142,140	在庫・販売中	-	
カフェ・ビューマ（RSVE）	30kg GP	ウォッシュド	¥2,124 10kg ¥21,240	¥1,939 30kg ¥58,170	在庫・販売中	-	
サンマルコス El Consuelo	30kg GP	ウォッシュド	¥2,430 10kg ¥24,300	¥2,245 30kg ¥67,350	在庫・販売中	-	
バハベラパス ブルボンクラシコ	30kg GP	ウォッシュド	¥2,292 10kg ¥22,920	¥2,107 30kg ¥63,210	在庫・販売中	-	
ペルー							
マイクロロット Iban Ramirez カツーラ品種	30kg GP	ウォッシュド	¥2,406 10kg ¥24,060	¥2,221 30kg ¥66,630	在庫・販売中	-	
マイクロロット Vanesa Neyra ブルボン品種	15kg GP	ウォッシュド	¥2,623 10kg ¥26,230	¥2,438 15kg ¥36,570	在庫・販売中	-	
パナマ							
SHB ボルカンバルー	30kg GP	ウォッシュド	¥2,424 10kg ¥24,240	¥2,239 30kg ¥67,170	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
ドミニカ							
バラオナ AA スクリーン16up	30kg GP	ナチュラル	¥2,558 10kg ¥25,580	¥2,373 30kg ¥71,190	在庫・販売中	-	
ケニア							
AA Muchagara	30kg GP	ウォッシュド	¥2,287 10kg ¥22,870	¥2,102 30kg ¥63,060	在庫・販売中	-	
AB Gathaithi	30kg GP	ウォッシュド	¥2,206 10kg ¥22,060	¥2,021 30kg ¥60,630	在庫・販売中	-	
AB Kamviu	30kg GP	ウォッシュド	¥2,290 10kg ¥22,900	¥2,105 30kg ¥63,150	在庫・販売中	-	
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"	30kg GP	ナチュラル	¥2,183 10kg ¥21,830	¥1,998 30kg ¥59,940	在庫・販売中	-	
マウントエルゴン イエローハニー	30kg GP	ハニー	¥2,147 10kg ¥21,470	¥1,962 30kg ¥58,860	入荷待ち	2027/4	NEW !
マウントエルゴン ブラックハニー	30kg GP	ハニー	¥2,147 10kg ¥21,470	¥1,962 30kg ¥58,860	入荷待ち	2027/4	NEW !
ルウェンゾリ ウォッシュド アフリカンスノー"ドンキー"	30kg GP	ウォッシュド	¥2,112 10kg ¥21,120	¥1,927 30kg ¥57,810	入荷待ち	2027/4	NEW !
パプアニューギニア							
Grade A AAKコーヒー	30kg GP	ウォッシュド	¥1,977 10kg ¥19,770	¥1,792 30kg ¥53,760	在庫・販売中	-	
グレードA Colbran農園 モリタ区画 Arusha	30kg GP	ウォッシュド	¥2,235 10kg ¥22,350	¥2,050 30kg ¥61,500	在庫・販売中	-	
グレードA Colbran農園 バロイダ区画	30kg GP	ウォッシュド	¥2,200 10kg ¥22,000	¥2,015 30kg ¥60,450	入荷待ち	2026/12	
ベトナム							
ロブ G1 POLISHED	60kg	ナチュラル	¥1,075 10kg ¥10,750	¥890 60kg ¥53,400	在庫・販売中	-	
コスタリカ							
タラス ガンボア農園	30kg GP	ウォッシュド	¥2,135 10kg ¥21,350	¥1,950 30kg ¥58,500	在庫・販売中	-	
FSHB ジャガーハニー	30kg GP	ハニー	¥2,132 10kg ¥21,320	¥1,947 30kg ¥58,410	入荷待ち	2027/6	NEW !
ホンジュラス							

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
HG	69kg	ウォッシュド	**¥1,775** 10kg　¥17,750	**¥1,590** 69kg　¥109,710	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に仕上げています。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

№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

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

【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

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

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

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

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

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

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　カスティージョ

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

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

サンタンデール 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 サンタンデール県

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

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　カスティージョ、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

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、カスティージョ、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

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

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

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 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

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

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

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

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

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

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

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

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、カツーラ
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ーレス・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

カタラン農園 レッドブルボン グアテマラ

生産エリア　チマルテナンゴ県 サンマルティンジロテペケ町

標高　1,900-2,200m

品種　ブルボン

精選方法　水洗式

1851年よりハモンド家が代々受け継ぐ、グアテマラ・チマルテナンゴの由緒ある家族経営農園「カタラン・デ・ラス・メルセデス農園」。2013年設立の自社ウェットミルで精製処理まで行い、2012年にはグアテマラのカップ・オブ・エクセレンスで受賞実績も。プラムやライチを思わせる爽やかなフルーティーさと、オレンジのような柑橘系の明るい酸味、酸味と甘みのバランスが心地よい上品でジューシーなカップ。

▲ 価格表に戻る

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・プログレソ州 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、カツーラ、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

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・クチョ市 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

タラス ガンボア農園 コスタリカ

生産エリア　タラス地区 サンタ マリア デ ドータ

標高　約1,850m

品種　カトゥーラ等

精選方法　水洗式

現地パートナーのグティエレス家が手掛けるガンボア農園で栽培され、自社所有工場「モンターニャス デル ディアマンテ」にて精選・選別まで一貫して仕上げる豆。柑橘系のようなスッキリした香りとフルーツの甘い香りが感じられ、口あたりが良く質感の良さが楽しめます。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

発注時の流れ

1. 表示金額は税抜き、運賃込みの価格です。
2. ご注文後、請求書を発行します。入金確認後商品を発送します。
3. 麻袋での販売につきましては、サンプル採取等により規格重量より実重量が少なくなる場合があるため、事前入金のお客様は下記重量にてご請求いたします。
   - 60kg規格の商品：59.5kgで計上
   - 30kg規格の商品：29.5kgで計上
   - VP（バキュームパック）商品：規格重量どおり計上

   出荷後、実重量が請求重量を下回っていた場合は差額分を返金いたします。なお、実重量が請求重量を上回った場合の追加請求はございません。
4. 小分け生豆は10kg単位での発注となります。
5. 10kg生豆はクラフト袋での発送となります。

▲ 価格表に戻る