

cafe fua の新鮮なスペシャルティコーヒーをご自宅で！ すべての商品に焙煎日を明示しています。

FAX 0224-29-3655 cafe fua コーヒー豆注文書

250g は 10%引き
500g は 20%引き
です。

コーヒー豆の品名・挽き方にマル印を付け、数量、金額をご記入ください

No.	品名	分量	価格	マメの まま	挽き方			数量	金額
					中挽き	粗挽き	細挽き		
1	ブラジル	100g	590 円						
2	パッセイ農園 ブルン	250g	1,330 円						
3	パルプトナチュラル(中煎り)	500g	2,360 円						
4	ニカラグア	100g	530 円						
5	カサブランカ農園	250g	1,200 円						
6	カウラ ナチュラル(中煎り)	500g	2,120 円						
7	ブラジル	100g	620 円						
8	カクエンジ農園	250g	1,400 円						
9	イロブルン ナチュラル(中煎り)	500g	2,480 円						
10	グアテマラ	100g	670 円						
11	ラ・ソレダー農園	250g	1,510 円						
12	(中煎り)	500g	2,680 円						
13	エチオピア G/2	100g	670 円						
14	イルガチエフェ コチエレ	250g	1,510 円						
15	(深煎り)	500g	2,680 円						
16	ニカラグア	100g	650 円						
17	サンホセ農園	250g	1,470 円						
18	ジャバニカ(中煎り)	500g	2,600 円						
19	インドネシア	100g	700 円						
20	マンデリン G/1	250g	1,580 円						
21	ブルーバタック(深煎り)	500g	2,800 円						
22	コスタリカ	100g	750 円						
23	ネリー	250g	1,690 円						
24	カツアイ YH(中煎り)	500g	3,000 円						
25	ニカラグア	100g	860 円						
26	ロス・ミラグロス農園	250g	1,940 円						
27	カトゥーラ FW(中煎り)	500g	3,440 円						
28	ざおうさまブレンド(中煎り)	100g	640 円						
29		250g	1,440 円						
30		500g	2,560 円						
31	パナマ	100g	2,980 円						
32	エスメラルダ・スペシャル	250g	6,710 円						
33	オークションロット(浅煎り)	500g	11,920 円						
計									

※用途別挽き方 中挽き：ペーパードリッップ、粗挽き：フレンチプレス、サイフォン、細挽き：エスプレッソ
※送料はお買い上げ4,000円未満で600円。お買い上げ4,000円以上で無料。

お名前							
お届け先住所	〒						
ご連絡先電話番号							
お届け希望時間	午前中	12時～14時	14時～16時	16時～18時	18時～20時	20時～21時	希望しない

※品物代金お支払い方法：品物到着後、同梱するゆうちょ銀行振替払込取扱票にてお支払いください。

cafe fua

かふえふあ <http://cafefua.com/>

〒989-0916 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原 270-7 tel & fax 0224-29-3655

cafe fua の新鮮なスペシャルティコーヒーをご自宅で！ すべての商品に焙煎日を明示しています。

ブラジル パッセイオ農園 ブルボン・ナチュラル

パッセイオ農園は南ミナス地区のほぼ中心に位置する標高 1100~1200m の丘陵地帯です。火山性ミネラルを含んだ肥沃な土壌が甘くシルキーなコーヒーを生み出しています。75ヘクタールの自然林を残し、農薬の使用料を減らす努力を続けるなど環境に対する配慮も抜群です。

100g 590円 250g 1,330円 500g 2,360円

ニカラグア カサブランカ農園

ニカラグア北西部のホンジュラスとの国境近く、崖と谷が入り組んだ山岳地帯に位置します。このカツーラ種はナチュラルの持ち味であるフルーツの香りを大胆に放ち、赤ワインのメルローを彷彿させる味わいに仕上がりました。

100g 530円 250g 1,200円 500g 2,120円

グアテマラ ラ・ソレダー農園

アンティグアの山地にある農園で、火山に囲まれています。現在のオーナー、セラヤ女史の曾祖父、アギーレさんが1908年に設立しました。品種はブルボンとカツーラ。それをフーリーウォッシュドで精製。アーモンドとチョコレート風味を持ち、アップルとシトリックの明るい酸を備えています。

100g 670円 250g 1,510円 500g 2,680円

エチオピア イルガチフェ コチレ G.2 (深煎)

アラビカコーヒーの故郷、エチオピア。そのイルガチフェ地方コチレは標高 2000~2100m の高地で、昼夜の激しい寒暖差が高品質のコーヒー栽培に適しています。芳醇でフルーティーな香りと豊かな甘味は素晴らしいバランスに保たれ、クリーンな味わいに仕上がっています。

100g 670円 250g 1,510円 500g 2,680円

マンデリン G-1 ブルーバタック (深煎)

インドネシア、スマトラ島北部のマンデリンは独特の香りを持ち、忘れられない味です。中でもリントン地区のマンデリンはその品質の高さで知られます。ブルーバタックは原料確保から精製に手間をかけ、独特の甘いコク、柑橘系の酸味、シルキーな口当たりを実現しています。

100g 700円 250g 1,580円 500g 2,800円

ブラジル カクエンジ農園 YB ナチュラル

カクエンジ農園は2008年のカップ・オブ・エクセレンスで93.65の高得点で1位に選ばれた経験を持ち、優良なコーヒー豆を産出。甘く柔らかなアプリコットの味わい。オレンジの香りとチョコレートやキャラメルを思わせるフレーバーがブラジルの大地へと誘います。

100g 620円 250g 1,400円 500g 2,480円

ニカラグア サンホセ農園 ジャバニカ

サンホセ農園はヒノテガ県北部のアパナス湖を望む断崖の上にあります。ジャバニカはニカラグアのコーヒー研究所で育てられたエチオピア産ロングベリーが起源の大粒豆。サンホセ農園では苦勞して育てた7年後の2008年、カップ・オブ・エクセレンスに出品し、2位に輝きました。

100g 650円 250g 1,470円 500g 2,600円

ニカラグア ロス・ミラグロス農園

ニカラグア、ホンジュラスでコーヒー農園を展開するエルウィン・ミエリッヒさんが持つ農園の一つ、ロス・ミラグロスはヒノテガ県にある標高 1,115~1400m の農園。気温は15°C~27°Cとコーヒー栽培に適しています。爽やかで華やかな味が特徴で、チョコレートの風味をかもし出しています。

100g 860円 250g 1,940円 500g 3,440円

コスタリカ ネリー農園

オマール・カルデロンさんが奥さん、4人の娘さんと営む5つの農園の一つ。標高は1700m。2013年からは独自の精製所、グラニトスを立ち上げました。カツアイ種をミュージレージを少しだけ残すイエローハニーで仕上げ。味わいはブラウンシュガー、プラム。まったくした舌触りで優しい甘さに満ちています。

100g 750円 250g 1,690円 500g 3,000円

ざおうさまブレンド

柔らかな香りとともにスッキリした後味。ざおうさまのお顔のようにホンワカした気分になります。※原産国: ブラジル、コスタリカ、ニカラグア

(蔵王町観光PRキャラクター ざおうさま ギイ許可第00116号)

100g 640円 250g 1,440円 500g 2,560円

cafe fua

かふえふあ <http://cafefua.com/>

〒989-0976 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原 270-7 tel & fax 0224-29-3655