

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。

デカフェ
あります。

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

	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	(中深煎り)	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 マンデリン	100g	700 円						
20	G/1 ボルン アルフィナ	250g	1,580 円						
21	ー(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 RH(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	メキシコ	100g	600 円						
32	有機 JAS デカフェ(中深煎り)	250g	1,350 円						
33	※99.9%カフェイン除去	500g	2,400 円						
計									

※用途別挽き方 中挽き：ペーパードリッブ、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 (中深煎)

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トゥーラ。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

インドネシア マンデリン G-1 ポルンアルフィナー (深煎)

北スマトラ州トバ湖南西にあるポルン地区。この地区の約 250 人の小農家が育てた良質なチェリーを天日乾燥とスマトラ式で仕上げました。これらの農家ではさらに良質なマンデリンを目指し、シェードツリーを植えたり、糖度の高いチェリーから作った苗木を植えるプロジェクトに取り組んでいます。明るい酸、そしてアプリコットやチョコレートの風味をお楽しみください。

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ゲ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、グラニーツを立ち上げました。カツアイ種をミューシ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。まったり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 ギャップ第 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