

# 焙煎豆価格表



業務用コーヒー&amp;紅茶の販売

## コーヒー流通センター

〒739-2504

広島県東広島市黒瀬町宗近柳国字下モ原10118-3

お問い合わせ 受付時間【月～金】9:00～17:00

TEL:0823-27-5071 FAX:0823-27-5110

メール:coffee@cafe.co.jp

ホームページ:https://www.coffee-rc.jp

### ◆ブレンドコーヒー 500g

焙煎度合	品番 (豆)	品番 (粉)	品名	価格 (税込)	特徴
浅煎り	1010	1015	アメリカンブレンド	¥1,550	浅煎りで口当たりの軽いコーヒーです。
中浅煎り	1110	1115	マイルド	¥1,550	柔らかい口当たりと軽い酸味をもつブレンドです。
中煎り(弱)	1210	1215	ゴールドンブレンド	¥1,550	酸味と苦味のバランスがとれ、コク・香りのあるおすすめブレンドです。
中煎り	5540	5545	ブルーマウンテンブレンド	¥2,650	まろやかさNO.1のコーヒーで、ソフトな酸味と香りがやわらかい高級ブレンドです。
中煎り(強)	1310	1315	ハイブレンド	¥1,550	やや深煎りでコク深く、苦味、香りも十分にある大人のブレンドです。
中煎り(強)	1510	1515	ビターブレンド	¥1,550	香りとコクを重視したブレンドです。
深煎り	1810	1815	ヨーロッパンブレンド	¥1,550	深煎り豆を使用することで、香り・酸味・苦味のバランスがとれ、単品では味わえない深みがある後味のよいコーヒーです。
深煎り	1410	1415	アイスコーヒー	¥1,550	極深煎りした苦味とコクのアイス専用コーヒーです。
深煎り	5581	-	エスプレッソ 豆 500g	¥1,620	エスプレッソ専用コーヒーです。
深煎り	-	5587	エスプレッソ 粉 250g	¥960	深煎り豆を極細挽きにしたエスプレッソ専用コーヒーです。
深煎り	1820	1825	炭火焙煎 ビルカマウンテンブレンド	¥1,720	カフェ・レストランでよく使われている人気の深煎りコーヒーを再現した力強いコクと苦味のあるブレンドコーヒーです。

### ◆ブレンドコーヒー 1kg

焙煎度合	品番 (豆)	品番 (粉)	品名	価格 (税込)	特徴
中深煎り	5840	5845	業務用レストランブレンド1kg	¥2,620	酸味を抑え苦味・コク・香りを強調したブレンドコーヒーです。カフェオレなどにして飲む場合、ミルクに負けないコーヒーのしっかりとした味わいが楽しめます。

### ◆単品 500g

焙煎度合	品番 (豆)	品番 (粉)	品名	価格 (税込)	特徴
中煎り	5110	5115	ブラジル	¥1,550	酸味・苦味のバランスがよく、ソフトで飲みやすいコーヒーです。
中煎り	5130	5135	コロンビア	¥1,720	パンチの効いた強い酸味 香りが特徴です。
中煎り	5280	5285	モカ	¥1,550	人気のモカは独特な酸味とフルーティーな風味が特徴です。
中煎り	5330	5335	マンデリン	¥1,890	濃厚なコクと「苦味」、芳醇な香りが特徴です。
中煎り	5310	5315	キリマンジャロ	¥1,720	独特の酸味、深みのあるコク。ストレートがおすすめです。
中煎り	5600	5605	ルビーマウンテン	¥1,550	ソフトな苦味とまろやかさが特徴的な、素敵な名前のおいしいコーヒーです。

### ◆高級コーヒー単品 250g

焙煎度合	品番 (豆)	品番 (粉)	品名	価格 (税込)	特徴
中煎り(弱)	5392	5393	オーガニックコーヒー(有機栽培)	¥960	オーガニックのこだわり。有機JAS認定コーヒーで、芳醇でマイルドな酸味が特徴です。
中煎り	5250	5255	ブルーマウンテンNo.1	¥3,400	適度な酸味・甘味・コクの絶妙な調和が優れた味わいを生み出す、日本人に大変好まれる味わいで、最高級コーヒーとして世界的に有名です。
中煎り	5290	5295	モカ・マタリ	¥1,200	中東アラブの国、イエメンで栽培されるコーヒー豆で、独特のワインのような風味とコクを持っています。
中煎り	5300	5301	モカ・イルガチャフェ	¥1,020	通常のモカと比べて、香り・風味が強く、モカ独特のフルーティーな香りと酸味の中に甘みを感じられる逸品です。
中煎り	5360	5365	カロシ・トラジャ	¥1,200	大粒で独特の苦味とコク、香味の優れたコーヒーです。
中煎り	5320	5325	クイーン・スマトラ	¥1,100	芳醇で深みのあるコクと香りが余韻をもたらします。
中煎り	5270	5275	ハワイ・コナ	¥4,750	力強い酸味とコク、豊かな香りが特徴。また生産量が少ないこともありアメリカ国内でも高級品として有名です。
中煎り	5410	5415	パプアニューギニア	¥950	ドイツでは最上級コーヒーとして扱われている人気の高品質豆。強いコク、芳醇な香りが特徴です。
やや深煎り	5720	5725	パナマ・バルマウンテン	¥1,200	<農園指定コーヒー>珈琲鑑定士をうならせた、香りたつ芳醇な味わいです。
やや深煎り	5730	5735	ブラジル・ブルボン(陰干し)	¥1,200	陰干しにすることで甘みとコクをひきだした逸品です。
やや深煎り	5740	5745	コロンビア・ウイラ・サンドライ	¥1,200	コク・酸味・香りともに強く、特に甘めの酸味が特徴です。
やや深煎り	5750	5755	グアテマラ アンティグア	¥1,230	酸味とコクが豊かで後味がスッキリしている、本物のアンティグアならではの味です。
深煎り	5850	5855	カフェインレス コロンビア	¥1,300	最新の技術を使ってカフェインを97%除去。通常のコロンビアに比べると、酸味があっさりしているのが特長です。深めの焙煎でコクのある味に仕上げました。

### ◆高級コーヒー単品 500g

焙煎度合	品番 (豆)	品番 (粉)	品名	価格 (税込)	特徴
中煎り	5590	5595	ブルーマウンテンNO.2	¥4,000	甘い酸味とマイルドな口当たりが優雅な高級コーヒーです。
中煎り	5260	5265	ジャマイカ	¥3,200	マイルドな酸味と程良い苦味のバランスがよく、スッキリした後味が楽しめるブラックで飲むのに適したコーヒーです。

業務用コーヒー&amp;紅茶の流通販売

## コーヒー流通センター

は原料を厳選し、熟練の技で創り上げたコーヒー豆を徹底した品質管理のもと、業務用卸値でお届けします。(生豆・コーヒー器具・焙煎機なども取扱っております。)