

SHOP LIST 営業時間：9:00～19:00 / 年中無休

横浜本店

〒240-0003 横浜市保土ヶ谷区天王町1-27-6
Email:yokohama@tonya.co.jp

TEL:045-334-0203 FAX:045-331-7776

横浜西店

〒220-0004 横浜市西区北幸2-5-13 西口幸ビル1F
Email:kawashima@tonya.co.jp

TEL:045-315-0198 FAX:045-315-0199

川崎店

〒210-0002 川崎市川崎区榎町7-1 トーヨービル
Email:kawasaki@tonya.co.jp

TEL:044-223-3951 FAX:044-223-3952

宇都宮店

〒321-0966 栃木県宇都宮市今泉4-14-6
Email:utsunomiya@tonya.co.jp

TEL:028-627-6555 FAX:028-627-5889

小山店

〒323-0820 栃木県小山市西城南5-47-9
Email:oyama@tonya.co.jp

TEL:0285-31-4444 FAX:0285-31-4400

水戸大町店

〒310-0062 茨城県水戸市大町3-2-1
Email:mito@tonya.co.jp

TEL:029-228-6539 FAX:029-228-6589

水戸見和店

〒310-0911 茨城県水戸市見和3-180-5
Email:mitomiwa@tonya.co.jp

TEL:029-291-7377 FAX:029-291-7378

新潟店

〒950-0813 新潟県新潟市東区大形本町5-16-10
リヴェールおおがた1F
Email:niigata@tonya.co.jp

TEL:025-383-8419 FAX:025-383-8420

フィリピン・マカティ店

4970P Guanzon Makati City,
1210 Metro Manila, Philippines
http://www.coffeetonyaph.com/

TEL:+63-0975-0878-491

浦和店

〒330-0061 埼玉県さいたま市浦和区常盤6-2-1
Email:urawa@tonya.co.jp

TEL:048-834-7011 FAX:048-824-4160

千葉店

〒260-0013 千葉県千葉市中央区中央4-8-8 日進ビル1F
Email:chiba@tonya.co.jp

TEL:043-202-7277 FAX:043-202-7266

静岡店

〒420-0033 静岡県静岡市葵区昭和町1-6 サンフォレストビル1F
Email:shizuoka@tonya.co.jp

TEL:054-653-8851 FAX:054-653-8852

甲府店

〒400-0026 山梨県甲府市塩部3-16-13
Email:koufu@tonya.co.jp

TEL:055-269-5695 FAX:055-269-5696

長野店

〒381-0034 長野県長野市高田324-19
Email:nagano@tonya.co.jp

TEL:026-217-7077 FAX:026-217-7078

つくば店

〒305-0855 茨城県つくば市今泉231-1
Email:tsukuba@tonya.co.jp

TEL:029-893-2977 FAX:029-893-2978

前橋店

〒371-0026 群馬県前橋市大手町2-2-17
Email:maebashi@tonya.co.jp

TEL:027-220-4151 FAX:027-220-4152

福島店

〒960-0102 福島県福島市鎌田字御飯家95
Email:fukushima@tonya.co.jp

TEL:024-573-5774 FAX:024-573-5775

韓国店

16971 South Korea Gyoung-gi-do,
Yongin-si, Ki heung koo, Gugalo 15
www.coffeetonyaph.com

TEL:+82-31-281-2862

THE BEANS LIST

珈琲問屋ではお客様の好みに合わせて
焙煎・挽き方がご指定いただけます。



株式会社 フレッシュロースター珈琲問屋 インターネットでのご注文 自社ホームページ www.tonya.co.jp 		楽天市場店 www.rakuten.co.jp/tonya/ 		ヤフーショッピング店 www.store.shopping.yahoo.co.jp/tonya/ 		珈琲問屋公式アプリ 	
流通センター 〒210-0833 神奈川県川崎市川崎区桜本2-32-1 川崎SRC3F Email:master@tonya.co.jp		お電話でのご注文 044-270-1440 FAX でのご注文 044-270-1447 通販でのご注文のお客様窓口です。					



農林水産省認可法人
全日本コーヒー農工商組合連合会
All Japan Coffee Roasters Association

2023年9月現在の価格です。2023.08.25/20000

株式会社 フレッシュロースター珈琲問屋

2023年9月改定

ご注文方法

STEP 1 コーヒー生豆を選ぶ

世界各国、さまざまな産地のコーヒー豆からあなた好みの銘柄をお探しいただけます。

STEP 2 グラム数を決める

焙煎度合いによりお渡しするグラム数が変わります。
目安として 生豆 100g = 焙煎後約 80g (ミディアムロースト時) となります。

STEP 3 焙煎度合いと挽き方を選ぶ

8段階の焙煎度合いと17段階の挽き方から使用する器具やお好みに合わせてお選びいただけます。

焙煎8段階

焙煎は一般的に8段階に分けられます。
珈琲問屋では、このほかにも1秒単位(店頭のみ)での煎り加減をご指定いただけます。

生豆	ライト	シナモン	ミディアム	ハイ	シティ	フルシティ	フレンチ	イタリアン
	-20秒	-10秒	標準	+20秒	+40秒	+60秒	+80秒	+130秒
生豆でご購入も可能です。お得な1kgパックもございます。	甘い香りが漂い抽出しやすく、甘み、コクはほとんど感じられない。	強い酸味が残る。味の複雑さやコクの少ないアメリカンタイプ。	もっともポピュラーな焙煎。香りがよくてまろやかな酸味が特長。	酸味と苦味の調和もよく出て糖分とのバランスも良い。	ジャーマンローストともいう。酸味より苦味が強く出る。	酸味はほとんど影を潜め、苦みとコクはピークとなる。	苦味、コクに加え重厚感がでる。クリームを加えて飲むヨーロッパスタイル向き。	豆の色は濃く、表面にオイルが浮いてくる。イタリア式ロースト、アイスコーヒー向き。

挽き方17段階

挽き方は極細挽きの2番から粗挽きの18番まで17段階よりお選びいただけます。
お使いの器具にあった挽き方をご指定下さい。

2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	豆のまま
ターキッシュ	エスプレッソ				サイフォン				ペーパーフィルター 金属フィルター				布・バーコレーター コーヒープレス				

Memo

QR	No.	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	※	生豆 1kg
焙煎豆 ※ローストの指定はできません。焙煎後量目でのお渡しとなります。								
	 アイスコーヒー 3種類のアラビカ種を使用したマイルドアイスコーヒー。							
	55	¥610	¥800	¥1,140	¥1,400	¥1,550	¥310	—
	 炭焼きアイスコーヒー 備長炭を使用してじっくりと焼きあげました。							
	56	¥770	¥1,020	¥1,440	¥1,760	¥1,950	¥390	—
	 アイスカフェインレスブレンド カフェインレスとは思えない、なめらかな味わいのアイスコーヒーです。							
	756	¥880	¥1,160	¥1,620	¥2,000	¥2,200	¥440	—
カフェインレスコーヒー								
	 カフェインレスマンデリン マンデリンの味わいをそのままに、カフェインを限りなく取り除きました。							
	702	¥830	¥1,080	¥1,530	¥1,880	¥2,100	¥420	¥3,360
	 カフェインレスコロンビア コロンビアの味わいをそのままに、カフェインを限りなく取り除きました。							
	703	¥830	¥1,080	¥1,530	¥1,880	¥2,100	¥420	¥3,360
	 カフェインレスブラジル ブラジルの味わいをそのままに、カフェインを限りなく取り除きました。							
	704	¥830	¥1,080	¥1,530	¥1,880	¥2,100	¥420	¥3,360
	 カフェインレスモカシダモ G4 モカシダモ G4 の味わいをそのままに、カフェインを限りなく取り除きました。							
	20326	¥830	¥1,080	¥1,530	¥1,880	¥2,100	¥420	¥3,360
	 カフェインレスバリ神山 バリ神山の味わいをそのままに、カフェインを限りなく取り除きました。							
	20070	¥990	¥1,300	¥1,830	¥2,280	¥2,500	¥500	¥4,000
	 カフェインレスメキシコ オーガニック メキシコの味わいをそのままに、カフェインを限りなく取り除きました。							
	20034	¥990	¥1,300	¥1,830	¥2,280	¥2,500	¥500	¥4,000

QR	No.	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	※	生豆 1kg
	 ブルマン No.1 ブレンド 30%のブルマン No.1 をベースに調和のとれた味、コク、香り。							
	49	¥1,050	¥1,680	¥2,490	¥3,240	¥3,700	¥740	¥5,920
	 モカブレンド 40%のモカをベースにモカ独特の香りを活かしました。							
	50	¥550	¥880	¥1,290	¥1,680	¥1,950	¥390	¥3,120
	 ポピュラーなブレンド コロンビア 50%、ブラジル 50%のブレンドでクセのない飲みやすい味わい。							
	51	¥530	¥720	¥990	¥1,200	¥1,350	¥270	¥2,160
	 コクのあるブレンド コロンビア・ガテマラをベースに力のあるブレンド。							
	52	¥530	¥720	¥990	¥1,200	¥1,350	¥270	¥2,160
	 苦みのあるブレンド ブラジルをベースにしたやや苦味のあるブレンド。							
	53	¥550	¥740	¥1,050	¥1,240	¥1,400	¥280	¥2,240
	 スペシャルブレンド コロンビアをベースに上品な味とコク、そして酸味をきかせました。							
	54	¥550	¥740	¥1,050	¥1,240	¥1,400	¥280	¥2,240
	 エスプレッソマイルド 独特の香ばしさと濃厚な味わい。深煎りにぴったりのブレンドです。							
	58	¥550	¥740	¥1,050	¥1,240	¥1,400	¥280	¥2,240
	 アメリカンブレンド スッキリさわやかな口あたり、軽さのアメリカン。							
	59	¥530	¥720	¥990	¥1,200	¥1,350	¥270	¥2,160
	 港横浜ブレンド 苦味をベースに独特の香りをブレンド。港横浜にふさわしいブレンドコーヒー。							
	732	¥880	¥1,420	¥2,100	¥2,720	¥3,100	¥620	¥4,960

グラム数が多いほど値引率が大きくなります。※印欄：500 g 以上お買い上げ頂いた時の 100 g 当たりの単価です。



QR	No.	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	※	生豆 1kg
	 ブラジル No.2#18	適度な苦みがあり、ほとんど酸味がない 中性のコーヒー。						
	7	¥500	¥660	¥930	¥1,160	¥1,300	¥260	¥2,080
	 ブラジルピーベリー	丸豆状のものだけを集めたもので、 アメリカンタイプのあっさりした味。						
	16	¥550	¥740	¥1,050	¥1,240	¥1,400	¥280	¥2,240
	 ブラジルサンジョゼ	ストリクトリーソフトの等級をもつ、 コーヒー鑑定士誇りの銘品。						
	110	¥550	¥740	¥1,050	¥1,240	¥1,400	¥280	¥2,240
	 ブラジルブルボン	柔らかい酸味と甘み、豊かなコクと香り。						
	32	¥660	¥860	¥1,230	¥1,520	¥1,650	¥330	¥2,640
	 ブラジル陰干し	陰干ししたコーヒーの独特な甘みと 旨み。						
	111	¥610	¥980	¥1,440	¥1,880	¥2,150	¥430	¥3,440
	 ブラジル イパネマ	ブラジルを代表する高品質な水洗式の コーヒー。透き通った酸味と甘み。						
	543	¥660	¥1,060	¥1,560	¥2,040	¥2,350	¥470	¥3,760
	 ブラジル オーガニック生豆使用	適度な苦みがあり、誰からも愛される 飲みやすい味わい。						
	82	¥610	¥980	¥1,440	¥1,880	¥2,150	¥430	¥3,440
	 ブラジル 百年珈樹 セルタオ農園 レッドブルボン ナチュラル	香ばしくフルーティーで甘いフレーバー。 レッドブルボン種の樹齢 100 年コーヒー。						
	20221	¥880	¥1,420	¥2,100	¥2,720	¥3,100	¥620	¥4,960
	 ブラジル フルッタ メルカダオ ナチュラル	フルーティーで完熟バナナを想わせる 甘い香り。						
	20266	¥770	¥1,020	¥1,440	¥1,760	¥1,950	¥390	¥3,120
	 キューバ AL	酸味とコクのバランスがとれブレンド のベースにも適する良質なコーヒー。						
	41	¥770	¥1,020	¥1,440	¥1,760	¥1,950	¥390	¥3,120
	 キューバ TL	外観も素晴らしく、ブルマンに似た まろやかな味。						
	5	¥830	¥1,320	¥1,950	¥2,520	¥2,950	¥590	¥4,720
	 クリスタルマウンテン	酸味、コク、苦味のバランスがとれた 芳醇な味と香り。						
	33	¥1,050	¥1,680	¥2,490	¥3,240	¥3,700	¥740	¥5,920

QR	No.	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	※	生豆 1kg
	 ハワイコナ No.1	適度な酸味と滑らかな味、世界最高の マイルドコーヒー。						
	19	¥2,530	¥4,060	¥5,940	¥7,720	¥8,900	¥1,780	¥14,240
	 ハワイコナファンシー	大粒で豊かな酸味とコクを持つ、高級 品。						
	35	¥2,640	¥4,240	¥6,210	¥8,080	¥9,250	¥1,850	¥14,800
	 ハワイコナ EX ファンシー	高地産の大粒のものだけを厳選。コナ コーヒー特有の貴重な風味と香り。						
	102	¥2,750	¥4,400	¥6,450	¥8,360	¥9,650	¥1,930	¥15,440
	 エルサルバドル	良質な酸味とコクがあり、ブレンド用 にも最高。						
	17	¥500	¥660	¥930	¥1,160	¥1,300	¥260	¥2,080
	 ベトナムロブスタ	独特の香ばしさと苦味のある味わい。ベ トナム式コーヒーにも最適です。						
	530	¥330	¥440	¥630	¥760	¥850	¥170	¥1,360
	 ベトナムアラビカ	質の良い酸味、雑味のない上品な味わ い。						
	546	¥500	¥660	¥930	¥1,160	¥1,300	¥260	¥2,080
	 ブルーマウンテン No.1	滑らかな舌触りと、味。酸味、甘み、 苦味の全てが調和のとれた絶品。						
	4	¥2,420	¥3,880	¥5,700	¥7,400	¥8,500	¥1,700	¥13,600
	 ニカラグア	大粒ながら、優れた酸味とコクがあり 豊かな味わいを醸し出します。						
	548	¥500	¥660	¥930	¥1,160	¥1,300	¥260	¥2,080
	 エクアドルアンデスマウンテン	自然の大地が生んだ傑作。香り高いコク のある味。						
	109	¥770	¥1,020	¥1,440	¥1,760	¥1,950	¥390	¥3,120
	 ザンビア	すっきりとした酸味と赤ワインのような 軽い渋みがある。						
	520	¥610	¥980	¥1,440	¥1,880	¥2,150	¥430	¥3,440
	 東ティモール レテフォホ アラビカ	オレンジやアプリコットのようなフル ーティーで複雑な香り。						
	20348	¥550	¥880	¥1,290	¥1,680	¥1,950	¥390	¥3,120
	 中国雲南アラビカ	土壌と豊富な雨量、日照時間に恵まれた 中国南部の高品質なコーヒーです。						
	524	¥610	¥980	¥1,440	¥1,880	¥2,150	¥430	¥3,440



QR	No.	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	※	生豆 1kg
	インドモンスーン 独特の香味を持った芳醇なコーヒー。							
	29	¥610	¥980	¥1,440	¥1,880	¥2,150	¥430	¥3,440
	モカマタリ 独特の、豊かな酸味・香りとコクを持ちモカコーヒーの最高級品。							
	20	¥1,050	¥1,680	¥2,490	¥3,240	¥3,700	¥740	¥5,920
	バニーマタル 神秘的な香りを持つモカコーヒーの高級品。							
	31	¥1,270	¥2,040	¥2,970	¥3,880	¥4,500	¥900	¥7,200
	マタリアルマッカ 口当たり柔らかく中世ヨーロッパを熱狂させた香り。							
	98	¥1,050	¥1,980	¥2,880	¥3,720	¥4,500	¥900	¥7,200
	モカシダモ G4 標高 2000m以上で栽培し、柔らかな酸味と優雅な香気を持つ。							
	46	¥500	¥660	¥930	¥1,160	¥1,300	¥260	¥2,080
	モカレクンプティ 野性的な栽培がされている為、独特な風味がある。							
	28	¥550	¥880	¥1,290	¥1,680	¥1,950	¥390	¥3,120
	ウォッシュドシダモ 水洗式により、モカ本来のスッキリとした酸味と香り。							
	47	¥550	¥880	¥1,290	¥1,680	¥1,950	¥390	¥3,120
	イルガチェフェ イルガチェフェ地区で収穫され、バランスのとれた酸味とモカフレーバーが特徴。							
	112	¥770	¥1,020	¥1,440	¥1,760	¥1,950	¥390	¥3,120
	モカハラーロングベリー 芳醇な香気と円熟した酸味と滑らかなコク。							
	1	¥610	¥980	¥1,440	¥1,880	¥2,150	¥430	¥3,440
	モカハラーボールドグレイン 独特の芳醇な香りとコクは最高。							
	23	¥660	¥1,060	¥1,560	¥2,040	¥2,350	¥470	¥3,760
	エチオピア アリーチャ G1 ナチュラル 熟成したまろやかな甘い香り。エチオピアの華やかなコーヒー。							
	20039	¥830	¥1,320	¥1,950	¥2,520	¥2,950	¥590	¥4,720
	ケニア AA 良質な酸味が特徴で、ブレンド用としても評価されています。							
	26	¥880	¥1,160	¥1,620	¥2,000	¥2,200	¥440	¥3,520

QR	No.	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	※	生豆 1kg
	キリマンジャロ AA 強い酸味と甘い香りで上品な風味、そして優れた香り。							
	3	¥550	¥740	¥1,050	¥1,240	¥1,400	¥280	¥2,240
	エーデルweis AA 柔らかな酸味、甘味、香り、コクに優れ、欧米でも高い評価を得ています。							
	544	¥660	¥1,060	¥1,560	¥2,040	¥2,350	¥470	¥3,760
	マサマキリマンジャロ 天日乾燥、野性味のある強い酸味と力強いコク、そして優れた香り。							
	114	¥720	¥1,160	¥1,710	¥2,200	¥2,550	¥510	¥4,080
	タンザニア アデラ 甘い香り、濃厚なコク。すっきりとした後味。							
	73	¥770	¥1,020	¥1,440	¥1,760	¥1,950	¥390	¥3,120
	ホンジュラス 柔らかい味でアメリカンタイプの中性コーヒー。							
	8	¥500	¥660	¥930	¥1,160	¥1,300	¥260	¥2,080
	ドミニカ 大粒の豆で、香りが良く、酸味とコクがある。							
	27	¥720	¥960	¥1,320	¥1,640	¥1,850	¥370	¥2,960
	メキシコ 酸味、香りが適度で、柔らかい上品な味。							
	10	¥530	¥720	¥990	¥1,200	¥1,350	¥270	¥2,160
	メキシコ オーガニック生豆使用 オーガニック生豆使用。酸味、香りが適度で、柔らかい上品な味。							
	84	¥610	¥980	¥1,440	¥1,880	¥2,150	¥430	¥3,440
	ガテマラ SHB 甘い香りと上品な酸味があり、芳醇な風味。							
	2	¥500	¥660	¥930	¥1,160	¥1,300	¥260	¥2,080
	ガテマラサンドライ じっくりと時間をかけた天日乾燥。酸味・甘味・コクと調和のとれた味。							
	105	¥610	¥800	¥1,140	¥1,400	¥1,550	¥310	¥2,480
	ガテマラアンティグア 生産量の少ないアンティグア地方で採れた酸味、香り、コクともに素晴らしい逸品。							
	42	¥720	¥1,160	¥1,710	¥2,200	¥2,550	¥510	¥4,080
	ガテマラ オーガニック生豆使用 芳醇な甘い香りに深みのあるコクと上品な酸味。							
	74	¥610	¥980	¥1,440	¥1,880	¥2,150	¥430	¥3,440



QR	No.	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	※	生豆 1kg
	コスタリカ	大粒の豆が揃っており、優れた香味とコク、鋭い酸味がある。						
	21	¥550	¥740	¥1,050	¥1,240	¥1,400	¥280	¥2,240
	コロンビアスプレモ	均一の大粒の青緑色の豆で、良質な酸味とコク、柔らかな味わい。						
	6	¥500	¥660	¥930	¥1,160	¥1,300	¥260	¥2,080
	コロンビアナリーニョスプレモ	昔ながらの伝統的農法を用い、天日乾燥し、コクとすぐれた香り。						
	108	¥610	¥800	¥1,140	¥1,400	¥1,550	¥310	¥2,480
	ピコクリストバル	酸味が少なく、甘味主体のカリブ地方独特の風味があります。						
	547	¥610	¥980	¥1,440	¥1,880	¥2,150	¥430	¥3,440
	エメラルドマウンテン	比類ない深い味わいと香り。コロンビアコーヒーの宝石といわれる最高級品。						
	48	¥880	¥1,420	¥2,100	¥2,720	¥3,100	¥620	¥4,960
	コロンビア オーガニック生豆使用	良質な酸味とコク、柔らかな味わい。						
	572	¥610	¥980	¥1,440	¥1,880	¥2,150	¥430	¥3,440
	ペルー	良質な酸味と苦味のバランスが良い。						
	9	¥500	¥660	¥930	¥1,160	¥1,300	¥260	¥2,080
	ペルー オーガニック生豆使用	マイルドな飲み口で、良質な酸味と苦味のバランスが良い。						
	80	¥550	¥880	¥1,290	¥1,680	¥1,950	¥390	¥3,120
	シグリ	コク、アロマ、天日乾燥によるまろやかな甘み。高級品種特有の適度な酸味。						
	65	¥720	¥1,160	¥1,710	¥2,200	¥2,550	¥510	¥4,080
	パプアニューギニア	調和のとれたコーヒーで、爽やかな舌触りが持ち味。						
	14	¥550	¥740	¥1,050	¥1,240	¥1,400	¥280	¥2,240
	パナマ SHB	ほのかな苦味と口当たりの柔らかな酸味。						
	93	¥770	¥1,020	¥1,440	¥1,760	¥1,950	¥390	¥3,120
	ジャバロプスタ	ロプスタ種独特の香りと強い苦味。						
	12	¥500	¥660	¥930	¥1,160	¥1,300	¥260	¥2,080

QR	No.	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	※	生豆 1kg
	マンデリン G1	コクのある柔らかな苦味、酸味のない上品な風味。						
	11	¥550	¥740	¥1,050	¥1,240	¥1,400	¥280	¥2,240
	ジャワアラビカ	ジャワ島で栽培されている水洗式のマイルドなコーヒー。						
	44	¥610	¥800	¥1,140	¥1,400	¥1,550	¥310	¥2,480
	バリアラビカ	水洗式であるバリアラビカは、古くからの味を現在に伝えています。						
	13	¥550	¥740	¥1,050	¥1,240	¥1,400	¥280	¥2,240
	バリ神山	芳醇な香り、深いコク、マイルドな甘みでバランスのとれたバリ島産コーヒー。						
	67	¥770	¥1,020	¥1,440	¥1,760	¥1,950	¥390	¥3,120
	ガヨマウンテン	充分なコクと香り、くせのない上品な風味とまろやかさ。						
	30	¥940	¥1,240	¥1,740	¥2,120	¥2,400	¥480	¥3,840
	スーパーマンデリン	生産量が少なく、豊かなコクと独特の良い香味。						
	43	¥830	¥1,080	¥1,530	¥1,880	¥2,100	¥420	¥3,360
	ゴールデンマンデリン	高地産独特の酸味とコクを有しています。						
	115	¥830	¥1,320	¥1,950	¥2,520	¥2,950	¥590	¥4,720
	インドネシアカロシ	コクのある柔らかな苦みと、上品な風味。						
	24	¥770	¥1,240	¥1,830	¥2,400	¥2,700	¥540	¥4,320
	スラウェシママサ	濃厚なコクと口当たりの柔らかさ。後に残るほろ苦さ。						
	89	¥720	¥1,160	¥1,710	¥2,200	¥2,550	¥510	¥4,080
	インドネシアランテカルア	芳醇な香りと強いコク、まろやかな苦味。そして柔らかな心地よい酸味。						
	90	¥720	¥1,160	¥1,710	¥2,200	¥2,550	¥510	¥4,080
	エイジドマンデリン Vintage	ほんのりと甘い香りに柔らかなコク。酸味は少なく、強い苦味と長い余韻が特徴。						
	542	¥610	¥980	¥1,440	¥1,880	¥2,150	¥430	¥3,440
	インドプランテーション A	軽い苦みがあり、香りが強く、焙煎を強くしたストロングコーヒー向き。						
	45	¥550	¥740	¥1,050	¥1,240	¥1,400	¥280	¥2,240