

# 全商品、送料無料 ～ cafe fua ステイホーム応援キャンペーン

コーヒーはご自宅で！ FAX 0224-29-3655 コーヒー豆注文書 #1

200gは10%引き  
500gは20%引き

	品名	サイズ	価格(税込)	豆のまま	中挽き	粗挽き	細挽き	数量	金額
1	ざおうさま ブレンド (中煎り)	100g	650円						
2		200g	1,170円						
3		500g	2,600円						
4	蔵王時間ブレンド (中煎り)	100g	660円						
5		200g	1,190円						
6		500g	2,640円						
7	ダンスダンスダンス！ブレンド (中煎り)	100g	760円						
8		200g	1,370円						
9		500g	3,040円						
10	🇧🇷 ブラジル パッセイオ農園 P/N (中煎り)	100g	590円						
11		200g	1,070円						
12		500g	2,360円						
13	🇨🇷 グアテマラ ラ・ソレダー農園 (中深煎り)	100g	670円						
14		200g	1,210円						
15		500g	2,680円						
16	🇸🇷 コスタリカ エルバス BH(中煎り)	100g	730円						
17		200g	1,320円						
18		500g	2,920円						
19	🇳🇮 ニカラグア サンホセ農園 ジャバニカ (中煎り)	100g	700円						
20		200g	1,260円						
21		500g	2,800円						
22	🇪🇹 エチオピア ディカフェ ムリシュCWS (中煎り)	100g	830円						
23		200g	1,500円						
24		500g	3,320円						
25	ドリップバッグ 詰め合わせセット ※クリックポスト	6袋	1,080円						
26		12袋	2,160円						
29	七日原の水出しアイスコーヒー 1リットル/1袋 ※クリックポスト	3袋	1,500円						
30		5袋	2,500円						
計									

※用途別挽き方 中挽き：ペーパードリップ、粗挽き：フレンチプレス、細挽き：エスプレッソ

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～21時	19時～21時

※ご注文量400g以下は通常、クリックポスト配達になります。クリックポストはお届け時間を選べません。ご容赦願います。

※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。

# 全商品、送料無料 ~ cafe fua ステイホーム応援キャンペーン

## コーヒーはご自宅で! FAX 0224-29-3655 コーヒー豆注文書 #2

200gは10%引き  
500gは20%引き

	品名	サイズ	価格(税込)	豆のまま	中挽き	粗挽き	細挽き	数量	金額
31	🇧🇷 ブルンジ ンクバ ナチュラル (中煎り)	100g	640円						
32		200g	1,160円						
33		500g	2,560円						
34	🇧🇷 ブルンジ ンクバ ナチュラル (中深煎り)	100g	640円						
35		200g	1,160円						
36		500g	2,560円						
37	🇧🇷 ブルンジ キビンゴ ハニー (中煎り)	100g	690円						
38		200g	1,250円						
39		500g	2,760円						
40	🇷🇺 ルワンダ シンビCWS (中煎り)	100g	660円						
41		200g	1,190円						
42		500g	2,640円						
43	🇷🇺 ルワンダ レメラCWS (中煎り)	100g	690円						
44		200g	1,250円						
45		500g	2,760円						
46	🇪🇹 エチオピア アラカ ウォッシュド (中煎り)	100g	790円						
47		200g	1,430円						
48		500g	3,160円						
46	🇪🇹 エチオピア アラカ ウォッシュド (深煎り)	100g	790円						
47		200g	1,430円						
48		500g	3,160円						
49	🇪🇹 エチオピア アラカ ナチュラル (中煎り)	100g	810円						
50		200g	1,460円						
51		500g	3,240円						
52	🇪🇹 エチオピア イルガチェフェ コチェレ (深煎り)	100g	670円						
53		200g	1,210円						
54		500g	2,680円						
55	🇮🇩 インドネシア マンデリン ポルンアルフィナー (深煎り)	100g	700円						
56		200g	1,260円						
57		500g	2,800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、細挽き：エスプレッソ

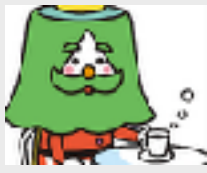
お名前						
お届け先住所	〒					
ご連絡先電話番号						
お届け希望時間	午前中	12時～14時	14時～16時	16時～18時	18時～21時	19時～21時

※ご注文量400g以下は通常、クリックポスト配達となります。クリックポストはお届け時間を選べません。ご容赦願います。

※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。

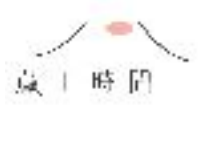
# 全商品、送料無料 ～ cafe fua ステイホーム応援キャンペーン

## 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

## 蔵王時間ブレンド



宮城と山形の県境にある蔵王連峰。山麓では畑作や酪農。心豊かな暮らしが息づいています。  
原産国：ブラジル、ニカラグア、エチオピア

## ダンスダンスダンス！ブレンド



風に誘われ、ダンスダンスダンス！ 喧騒から逃れ、ダンスダンスダンス！ 黄昏の微睡の中、ダンスダンスダンス！  
原産国：ニカラグア、ブラジル、エチオピア

## ブラジル パッセイオ農園ブルボン



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1,100～1,200m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ます。

## グアテマラ ラ・ソレダー農園 (中深煎り)



アンティグア山地にある農園。火山に囲まれています。現在のオーナー、セラヤ女子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。

## コスタリカ エルバス ビジャサルチBH



ウエストバレーのマイクロミル。キャラメル、オレンジ。柔らかな甘味を感じるクレーンカップです。  
標高：1,500m

## ニカラグア サンホセ農園 ジャバニカ



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。透明感のある味が特徴。  
生産者：エルウィン・ミエリッヒ  
標高：1,250～1,375m

## エチオピア ディカフェ ムリシュCWS



ディカフェとは思えないクリアでフルーティーな味わい。  
農園：850人の小規模生産者  
品種：Heirloom  
標高：1,800～1,950m

## ブルンジ インクバCWS ナチュラル (中煎り or 中深煎り)



ブルンジ 買い付けで最も気に入ったコーヒー。キジェスコ社がカヤンザ地区に持つインクバCWS(Coffee Washing Station)で製造されたナチュラルです。キジェスコ社は20代のオーナー、ジョセリンさんが2018年に設立した新しいコーヒー精製会社です。

## ブルンジ キピングCWS ハニー



スイスに本社があるGREENCO社が運営するキピングCWS。周辺の農家約3,500人が生産したコーヒーを精製しています。持ち込まれたチエリーは水に浸け、沈んだ物が高値で購入されます。

## ルワンダ シンビCWS



南部州フエでアブドゥル・ルダフングワさんが作っているブルボン種。赤土が印象的な風土でした。  
プロセス：フリーウォッシュド  
標高：1,763m

## ルワンダ レメラCWS



標高1,920m。レメラCWSはブフコーヒーが最初に設立したウォッシング・ステーションです。経営者のサムエルさんは多層式の乾燥台を設置するなど先駆的な処理に取り組んでいます。プロセス：フリーウォッシュド

## エチオピア アラカ ウォッシュド



オロミア州グジの標高1,900～2,100の地域で11～1月に収穫されました。品種はエチオピア・エアルーム。水洗処理された豆はアフリカンベッドで丁寧に乾燥され、スッキリした味に仕上がりました。

## エチオピア アラカ ナチュラル



アラカ・ウォッシュドとまったく同じ地域、同じ種類のチエリーを摘んでそのまま乾燥させたナチュラル仕立てです。ナチュラルらしいバナナやマンゴーのような濃厚な香りに包まれています。

## エチオピア イルガチェフェ コチェレ (深煎り)



コーヒーの故郷、イルガチェフェ・コチェレで育まれたウォッシュドをイタリアン・ローストに仕上げました。苦味の中にある豊かな甘みを味わってください。  
品種：エチオピア原種  
標高：2,000～2,100m

## インドネシア マンデリン ボルンアルフィナー (深煎り)



北スマトラ州トバ湖南西にあるボルン地区。ここで良質なチエリーを天日乾燥とスマトラ式プロセスで仕上げました。  
品種：アテン、ティムティム  
標高：1,400～1,500m