



コーヒーメニューリスト

2024年4月24日改正

📦 ご注文方法

- ・HP のオーダーフォーム、メールにてお受けします。
- ・お電話は、月・水・木・金の 12:00～17:00 にてお受けします。
- * 休業日 土・日・祝日
- * レターパック・宅急便での発送のみとなりますが、工房にてお渡しする日がございます。詳しくはHPの「日々のこと」をご覧ください。

📦 送料(郵便レターパックライト・クロネコヤマト便)

- ・300gまで 全国一律 370円(郵便レターパックライト)
- ・400g以上 東北・関東・信越 370円(消費税込)
- ・400g以上 上記外の地域 実費(ご注文の際お知らせします)
- ・ギフト送料は実費となります。(宮城県内も実費でお願いします)

📦 お支払い

- 表示価格には、消費税が含まれております。
- 現金取引のみとなります。キャッシュレス決済はご利用いただけません。
- 初めてのの方は、お振込み確認後の発送となります。
- ご注文3回目以降の方へは、振込のご案内をコーヒー豆に同封します。
- * 毎回お振込が大変な方へははじめにまとめてお振込いただいても構いません。(差し引きながらご利用いただけます)

ashida coffee

初めてセット

定期便

生産者応援,無農薬,
フェアトレード,カフェインレス

プレミアム,スタンダード

スペシャルティ

オリジナルブレンド

ドリップバッグ

珈琲ギフト

コーヒー焙煎所 芦田珈琲

✉

ashidacoffee5@gmail.com

coffee-naturan@docomo.ne.jp

☎

090-1498-4897

ご注文に関するご説明とお願い

・ご注文の際、以下についてお知らせください。

*g数

*豆 or 粉

*お受け取りご希望日時 [レターパックでのお届け日の指定はできません]

(ご注文をいただきましてからの焙煎となりますので、発送日・お届け日をご相談させていただく場合がございます。)

価格について

200gの価格をベースに100gは割増し、g数が多くなるほど割安の価格となっております。

例 / 100gの価格 → 200gの価格の半分に120円増し

600gの価格 → 200gの価格の3倍から200円引き

100g	200g	250g	300g	500g	600g
120円増し	ベース価格	30円引き	50円引き	100円引き	200円引き

初めてセット(初めてのお客様へ)

初めてのご注文をありがとうございます。

芦田珈琲のコーヒー豆は、すっきりとした味わいが特徴です。

焙煎において、強すぎない味に仕上げているので

はっきりとした、個性の強いコーヒーがお好きなお客様へは物足りないかと思えます。

すっきりめの味がお好みの際、ご注文いただけましたら幸いです。

・オーダーフォームからご注文をお願いします。

・ご注文確認の返信の際、振込口座をお知らせします。

・お振込みを確認させていただいてからの発送となります。

・クレジットカードはお使いいただけません。

・初めてセット 2,600円(クロネコヤマト宮城県内送料込み)

* 宮城県以外は追加送料となります。

100g×3種類

季節のおすすめ

中煎り(または中浅煎り)、やや深煎り、深煎り

* ひとりで作業をしておりますため、下記につきましてご了承願います。

・電話にすぐ出られません。折り返しのお電話も行っておりません。

・メールの場合、ご注文へ自動返信を行っておりませんので、ご返信が遅くなります。

・メールのお問い合わせにもお応えできない場合がございます。

・既存のお客様を優先して発送しております。ご了承ください。

記号	商品名	価格
HS	初めてセット(100g×3)	2,600円

定期便

芦田珈琲から自動的にコーヒー豆をお送りする定期便です。

現在、11名様～団体1組(10名様)にご利用いただいています。

毎月何が届くか楽しみにしています、というお客様からの直筆のお手紙でのお声を受け、新しく始めることと致しました。基本のコースを一応作りますが、お客様に合わせられますのでお気軽にご相談ください。

- 季節のおすすめ 又は ご指定のコーヒー豆
- 毎月または2ヶ月に一度(日にちをご相談させていただきます)
- お支払いについて

事前にまとめてご入金いただきましたら、差し引きながらご利用いただけます。

コーヒー豆をお受け取り後に、毎回のお支払いでも勿論構いません。

- ・200g×2種類 (送料込 2,700円～3,500円位)
- ・250g×2種類 (送料込 3,200円～4,000円位)
- ・500g×1種類 (送料込 3,100円～4,000円位)
- ・500g×2種類 (送料込 4,600円くらい～7,500円位)

- * 上記にない、1種類や、3種類以上も承ります。
- * ご予算に合わせてお送りいたします。
- * 深煎りで、飲みやすい苦味で、など味のお好みも承ります。
- * 毎回、ご指定のコーヒー豆も勿論可能です！
- * いつでもお休みやストップができます。

生産者応援、無農薬、フェアトレード、カフェインレス

オーガニック栽培された生豆を焙煎します(現在、焙煎機や保管はオーガニック専用ではない旨ご了承ください) フェアトレードは認証です。認証がとれない生産地も数多くあります。認証がなくても芦田珈琲では応援して参ります。

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
FT1	ラオス ティピカハニー	710円	1,180円	1,445円	1,720円	2,850円	3,340円
基本の焙煎度	フルシテイフレンチ						
香味	甘味のある苦みが今年もとても良いです！ 深煎りまでいかずとも、深い苦味を楽しめるのが今年のラオスの特徴です。 深くても、うすっぺらな苦味ではありません。秋冬に合うような苦味です。						
生産背景	有機認証やフェアトレードの認証をとることができず海外になかなか広まることはありませんでした。しかし心ある日本の団体により日本への輸入が可能になりました。生産者へ豆代の50%を前払いするなど生産者が悪循環から離れられるような策で生産者が守られています。 化学合成農薬、化学肥料不使用。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
FT2	ペルーモンターニャペロニカ	710円	1,180円	1,445円	1,720円	2,850円	3,340円
基本の焙煎度	フルシテイフレンチのフレンチ寄り *フレンチもお受けします						
香味	お口に合う方が多いので、幅広い方のお口に合う苦味だと思います。						
生産背景	コーヒー生産者の経済的安定、持続可能な環境にやさしい栽培方法。有機栽培に力を入れています。イギリスのフェアトレード団体の力もあり日本へも輸入開始。 有機 JAS 認証、FLO(フェアトレード)現地にて認証。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
FT3	メキシコ シエラ マードレ	730円	1,220円	1,495円	1,780円	2,950円	3,460円
基本の焙煎度	フルシテイフレンチ						
香味	バランスよくやわらかなコクがあり、優しい味のコーヒーです。						
生産背景	メキシコ南部チアパス州。30年以上にわたり有機栽培に取り組んでいます。 * 認証は海外有機認証のみ。 イギリスのフェアトレード団体との提携で日本にも輸入が開始されました。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
FT4	カフェインレス メキシコ(大幅値下げ)	835円	1,430円	1,758円	2,095円	3,475円	4,090円
基本の焙煎度	フルシティフレンチ						
香味	甘い香り、苦さの質が大変良いです。おすすめのデカフェのコーヒーです。						
生産背景	<p>生豆の生産背景はメキシコ チアパス州のエル・トリウンフォ環境保全団体に加盟する79農園が生産しています。メキシコ/チアパスらしい綺麗な風味特性、長い余韻がそのまま感じることができる今までにないデカフェコーヒーです。</p> <p>少しの間かしばらくの間か、価格を大幅にお下げします。</p> <p>取扱店さんからお安く出したい！の意向を受け、価格を下げることにいたしました。</p> <p>品質に対し、正直なところ、破格のお値段です。</p> <p>コーヒーは好きだけどカフェインは控えたい。や、妊婦さん、お子様へ。贈り物にもどうぞ。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
FT5	メキシコ ハニーオアハカ	835円	1,430円	1,758円	2,095円	3,475円	4,090円
お休み中です							
基本の焙煎度	フルシティフレンチ(フレンチもどうぞ)						
香味	澄んだ甘さが特徴的です。苦味も良質。冷めると赤ワインのよう。有機栽培にしては、有機っぽい味ではないのも特徴的です。						
生産背景	JAS有機認証取得。サステイナブルな取り組み。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
FT6	東ティモール マウベシ	760円	1,280円	1,570円	1,870円	3,100円	3,640円
基本の焙煎度	フレンチ						
生産背景	2021年、4月の大規模洪水で甚大な被害が出ている、東ティモール。応援の気持ちも込めて販売中です。化学合成農薬不使用、化学肥料不使用。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
FT7	新入荷 ブラジル ALTA MOGIANA	720円	1,200円	1,470円	1,750円	2,900円	3,400円
基本の焙煎度	フルシティフレンチ						
香味	ナッツ系の苦味						
生産背景	JAS有機認証取得						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
FT8	ハワイ カウコーヒー						

お休み中です							
基本の焙煎度	ミディアムシティ フルシティ						
香味	ミディアムシティ…甘味 果実 フルシティ…甘味 果実 苦味						
生産背景	<p>ハワイのコーヒーといえば、コナ地区で育ったコナコーヒーが有名ですが、カウコーヒーはコナコーヒーの樹をカウ地区に植樹し始まりました。カウ地区は、コーヒーの樹にとって季候・地質ともに良質で、すばらしいコーヒーの味、香り、酸味のコーヒーが誕生しました。</p> <p>世界的に見ると、カウコーヒー農園の規模は、とても小さいため収穫量はわずかです。</p> <p>近年、その小さい農園で育ったカウコーヒーは、世界中の豆が集まる品評会(SCAA international competition)でTop10入りを果たし、その美味しさは、世界で認められています。</p> <p>土の酸度と成分を分析し、常に土をコーヒーの樹に最適な状態に保っています。</p> <p>コーヒー豆を食べ、味を落とす虫のコントロールを、自然の力を借りながら行っています。</p> <p>(1)害虫が嫌いなオーガニックの粘土の散布による害虫の予防をしています。</p> <p>(2)害虫を食べる虫を利用したコントロールをしています。コーヒーの実の甘みを最大限に生かしています。</p> <p>(3)熟した実だけを手摘みします。</p> <p>(4)コーヒーの実は摘んだ後甘みが減少していきます。そこで、豆本来の甘さを逃さないように、摘んだ当日から精選作業をはじめます。</p> <p>(5)コーヒー豆の周りの甘み成分を洗い流さず天日干しすることで、その甘みがコーヒー豆に残り、自然な甘さを引き出します。</p>						

ご注文はHawaii KA'U PREMIUM COFFEEのオンラインショップをご利用ください。

 **プレミアム・スタンダードコーヒー**

* 季節によって変わることがあります

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST1	ブラジル ポンジャルデイン	700円	1,160円	1,420円	1,690円	2,800円	3,280円
基本の焙煎度	フルシテイフレンチ(シテイ、フルシテイもどうぞ)						
香味	芦田珈琲の扱う中での人気のあるコーヒー豆です。ナッツ系のやわらかな苦味が特徴的です。シテイローストにして苦味を抑えた味もおすすめてです。						
生産背景	パルブドナチュラルという甘味を残す精製で作られました。農園では、収穫のタイミングに気を配っています。カラカラの過熟果実ではなく、その手前の水分が多い完熟果実の多いタイミングを見計らって収穫機を入れます。収穫のタイミングと収穫機の調整にこだわっているおかげで、未成熟果実の混入が非常に少ないチェリーを得ることが出来ます。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST2	ブラジル プレミアム ショコラ	700円	1,160円	1,420円	1,690円	2,800円	3,280円
基本の焙煎度	フルシテイフレンチ (下記香味に合わせてご注文ください)						
香味	シテイ…甘味、やわらかく上質の果実味 フルシテイ…シテイに少し苦味加わりバランスの良い味です フルシテイフレンチ…苦味が少し勝ります フレンチ…しっかりとした苦味でありながら甘さもあります						
生産背景	ブラジルのコーヒーは日本の春前から少しずつニュークロップ(お米で言えば新米)に変わります。例年人気のコーヒー豆ですが、今年も私の味覚にも合っています。ボンジャルデイン農園同様に、完熟果実にこだわって収穫されています。また、収穫したコーヒーチェリーの熟度が高く均一性が高くなる手法を取り入れています。「天然のイリゲーション(灌漑)」とも言える畑づくりをおこなっており、根を深く張れるような土づくり・雨が多少降らなくても土壌に残る水分で木がきちんと育つ土づくりが行われています。乾燥中、果実と果実が上下に重ならないように果実を広げます。大切な「甘味」を作るための乾燥方法で不必要な発酵も防ぎます。7日間ほどで天日乾燥を終え、その後機械乾燥を行っています。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST3	エチオピア シダモ G2	690円	1,140円	1,395円	1,660円	2,750円	3,220円
売り切れました							
基本の焙煎度	フルシテイフレンチのフレンチ寄り(フレンチもどうぞ)						
香味	フルシテイフレンチ…エチオピアモカフレーバー。やわらかなコクと苦味 フレンチ…深煎りエチオピアモカの苦味						
生産背景	シダモ地方で栽培されウォッシュド精選。エチオピアではもともと絶えず紛争が続いています。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST4	グアテマラ アンティグア アゾテア農園	835円	1,430円	1,758円	2,095円	3,475円	4,090円
香味	シテイ…上質な味わい。バランスよく上品。酸味がほどよく甘味のある中浅煎り。芦田個人的にもオススメです。 フルシテイ…やわらかく苦味と酸味がバランス良い フルシテイフレンチ…苦味が少し強くなります フレンチ…しっかり苦味がお好みの方向けです						
生産背景	アンティグアが高品質のコーヒーを産出する大きなポイントは、その標高と火山に囲まれた環境、そして豊富な水源が挙げられます。温度の低い水源の使用による収穫後のプロセスは、原料にダメージを与えることなくしっかりと粘液質を洗い流します。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST5	インドネシア マンデリン ピンタンリマ	930円	1,620円	1,995円	2,380円	3,950円	4,660円
香味	シテイ…深煎りとはまったく異なる味わい。チャレンジしてみてください。 フルシテイ…草っぽさ大地を思い出すような味わいです。 フルシテイフレンチ…フレンチ寄りに仕上げます。滑らかでありながらコクがありマンデリンらしさが味わえる苦味です。 フレンチ…パンチのきいたしっかりとした深煎りの苦味。イタリアンに近いくらいでも美味しいです。						
生産背景	スマトラ島北部リントン・ニ・フタ、パラギンナン地区の指定小農家さんによって作られています。さらに、ピンタンリマの原料のできる木から収穫するほどの限られたコーヒー豆です。2回のハンドピック(2回目は熟練ハンドピッカーによるハンドピック&チェック)を行っています。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST6	ブラジル エスプレッソレディ	740円	1,240円	1,520円	1,810円	3,000円	3,520円
香味	<p>数年前も散り扱った銘柄です。今年!とても良いです! 「やや深煎り」で、コク、良質の苦味。あとにいやな苦味が残りません。ボディがありながら、濃すぎない苦味です。 「中煎り」もとても良いです!私自身はコーヒーの好きな味が中煎りなので、中煎りもおすすめています。酸味弱く甘いです。 スタンダードプレミアムクラスで、こういう銘柄に会えるのは本当に嬉しいです。 生豆状態が変わらなければ、しばらく取り扱いたいと思います。</p>						
生産背景	<p>農園は自然保護区に指定されており環境が厳格に守られています。 コーヒー精選で発生する汚水はクリーニングされたあとに再利用されます。 脱果肉後のコーヒーパルプは森林の堆肥として使われています。自然こそが病害虫をコントロールする最大の手段だからです。 農園の労働者の生活もしっかりと保護されています。給与水準も地域平均以上です。永住労働者や日雇い労働者の区別なく労働環境が整備されています。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST7	コロンビア sweet berry	760円	1,280円	1,570円	1,870円	3,100円	3,640円
基本の焙煎度	フルシティフレンチのフレンチ寄り						
香味	<p>中浅煎り 果実の酸味はありませんが、酸味の質が大変よいです。 ボディ(コク)があるので、酸味が強い為、中煎りでも十分良いかと思えます 中深煎り、深煎り ボディ(コク)のある苦味が豊かに広がります。苦味の質もとても良いです</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST8	再入荷 インドネシアミラ G1	780円	1,320円	1,620円	1,930円	3,200円	3,760円
基本の焙煎度	フルシティフレンチまたはフレンチ						
香味	<p>インドネシアと言えばマンデリン。芦田珈琲では、ビンタンリマ、という高品質な銘柄を扱っています。 ビンタンリマほどハイグレードでなくても、インドネシアの風味を楽しめるのが、ミラです。 マンデリンのような草の匂いや大地を連想させる香味です。透明感のある苦味で甘味もあります。 ミラとは、インドネシア語で、相棒、パートナーを意味します。 お好みにぴったりと合いましたら、相棒になってくれそうです。 今年のアイスコーヒーブレンドにも使っています。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST9	NEW グアテマラ ウエウエテナンゴ ラ プロ ヴィデンシア農園 II パカマラ	1,020円	1,800円	2,220円	2,650円	4,400円	5,200円
香味	透明感がありとても甘いです。上質の味。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST10	コスタリカ カンボア ブラックハニー	820円	1,400円	1,720円	2,050円	3,400円	4,000円
基本の焙煎度	フルシティフレンチ						
焙煎度と香味	<p>シティ…フルーティで甘味もきれいに出来ます フルシティフレンチ…苦味が意外としっかりしています。素材が良いのでいやな味がしません 仕入れ値から行くと本来200g1600円くらいのコーヒー豆です</p>						
生産背景	<p>コスタリカでは自然との調和を大切に環境に優しい方法でコーヒーが生産されています。 品質はもちろんですが、その環境への優しさも世界的に高く評価されています。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST11	エチオピア ブナブナG1	920円	1,600円	1,970円	2,350円	3,900円	4,600円
焙煎度と香味	<p>中浅煎り…オレンジのような柑橘の甘味。グリーン。浅煎りでも酸味が突出しません。 芦田個人的に最近のコーヒーの中では最も好みの味です。 毎朝飲みたいくらい、好みです。 中深煎り…ご希望があれば行う焙煎です</p>						
生産背景	<p>ブナ BUNA はアラビア語でコーヒーを意味します。ブナブナニコーヒーコーヒーという意味になります笑。 産地は、エチオピアの中でも世界中を魅了している。イルガチャフィー。 今後、急速に伸びそうなセクションされた生産者さんたち。ナチュラルプロセス。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
ST12	NEWエチオピア シダモ G4	620円	1,000円	1,220円	1,450円	2,400円	2,800円
エチオピア シダモ G2の代替として。味は2ランク下になります。							

スペシャルティコーヒー

* 季節によって変わります。

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
SP1	再入荷 エチオピア イルガチェッフェ G1 コンガ	1,020円	1,800円	2,220円	2,650円	4,400円	5,200円
カップング	ジャスミン、ピーチ、ブライトオレンジ、ハニー、シロッピーマウスフィール、ロングアフターテイスト						
焙煎度と香味	<ul style="list-style-type: none"> ・ミディアムシテイ…さわやかな果実の甘味がきれいに広がります。 ・シテイフルシテイ…基本の焙煎度です。酸味を少し抑えながら、でもコンガの良さをしっかり出します。 フローラル、ピーチのような香り、ハチミツの甘さ。酸の質はオレンジ。 ・フルシテイフレンチ…酸味が苦手な方へはもう少し深めたこちらをお勧めします。質の高い果実味に苦味が調和します。 						
生産背景	<ul style="list-style-type: none"> ・品種 エチオピア原生品種 ・生産処理 ウォッシュド ・標高 ~2500m <p>エチオピアはナチュラル精製が主流ですが、イルガチェッフェは伝統的な水洗処理、天日乾燥で仕上げられています。その中でも選りすぐりのトップグレードがイルガチェッフェ G1です。アメリカ、北欧のスペシャルティコーヒー市場でも人気を博しており、消費国では入手が難しくなっていますが、現地では生産エリアを広げることなく限られた生産エリアで栽培されています。川と森と湖に囲まれた美しいイルガチェッフェ地区の貴重なコーヒー。心までも澄み渡るような逸品です。</p> <p>コンガ農協では基本的にG2グレードが作られています。このG1は特別な生産となっています。品質の高さは勿論ですが、産地農民や関わる人々の結びつきが強く品質に対する意思の共有が出来ています。ピッキングされたチェリーの均一性、熟度の高さには目を見張るものがあるほどだとか。</p> <p>美しい場所で、エリアを広げることなく、関わる全ての人の意思が共通に結びついている。美味しさの理由がわかる生産背景です。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
SP2	最新NEW ブラジル カッシュンブー農園	920円	1,600円	1,970円	2,350円	3,900円	4,600円
焙煎度と香味	どの焙煎もおススメです。						
生産背景	大型機械を使わず二酸化炭素を減らしたり、水の節減など環境に配慮しています。関わるすべての人の幸せを願う生産者さんです！						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
SP3	グアテマラ プリマベーラ	770円	1,300円	1,595円	1,900円	3,240円	3,700円
売り切れました							
今年も仕入れました！昨年よりかなりレベルが高く美味しいです。特に浅煎りや中煎りがおすすめです。							
焙煎度と香味	<p>どの焙煎もとてもやわらかく優しい味わいです。</p> <p>ミディアム(浅煎り)… 芦田個人的には甘さが出るのでこのくらいの浅さが一番好きです。 シテイ(中煎り)… ミディアムより飲みやすくなりながら、豆の持つ良さが保たれています。 フルシテイ… 苦味が顔をのぞかせます。バランスの良い味わい フルシテイフレンチ(やや深煎り)… 苦味優勢となります。 ボデイが強くない銘柄ですので優しい苦味とコクがあります。 豆本来がとても良いのでいやな味がしません。</p>						
生産背景	<p>300件の小規模生産者さんで成り立っています。</p> <p>海外などへ輸出できなかった小さな農家さんを助ける役目を果たしています。</p> <p>価格以上の品質の高さですが60kgが最低仕入れのため、お買い求めになりやすい価格設定といたしました。</p> <p>トップにたっているのが、チャーミングな女性です。</p> <p>生産者さんとの潤滑な関係、グアテマラでスペシャルティを確立させました。</p> <p>優しくやわらかい味わいは、そんなことも関係しているかもしれません。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
SP4	コスタリカ リジェネラティブ	920円	1,600円	1,970円	2,350円	3,900円	4,600円
認証	リジェネラティブ(自然環境再生)、オーガニック、レインフォレストアライアンス						
焙煎度と香味	<p>中浅煎り(シティ)…少し浅めのミディアム寄り。レモン、ゆず、すだちのような柑橘。甘味もあるので酸っぱすぎません。レモンのケーキと相性ピッタリです。ペアリングをぜひお楽しみください。</p> <p>中深煎り(フルシティフレンチ)…焙煎当初よりも10日くらいたったほうが断然良さを発揮します。味が出てきます。苦み酸味がバランスよく酸味は弱めです。甘い。いやな味がいっさいなく高品質でバランスの取れた味です。</p> <p>深煎り(フレンチ)…オイル出る前のフルシティ寄りの焙煎度。深い焙煎にも対応できる素材です。ただし、深すぎなくてよく、十分きれいな苦味です。</p>						
生産背景	<p>オーガニックや自然に負荷をかけない生産で尚且つスペシャルティグレードを長年探しておりました。ようやく出会うことができました！アメリカでコーヒーの商社にお勤めのリチャードさんが芦田珈琲のお客様という驚くべきご縁があってつながりました！リチャードさんは芦田珈琲工房にもお越しくださり明るく優しいお人柄。好青年でした。自然環境や生産者さんのことを大切に想う部分も共通の認識でした。その焙煎度もおすすめののでたくさんの方に味わっていただきたいです！</p> <p>200g2000円以上が本来の販売価格だと思いますが芦田珈琲では高いご注文が増えないので残ってしまうより皆様に味わっていただきたく価格を下げています。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
SP5	ボリビア	920円	1,600円	1,970円	2,300円	3,900円	4,600円
売り切れました							
焙煎度と香味	<p>浅煎り 中浅煎り 中煎りは果実の酸味と甘味。フルーティー。</p> <p>中深煎りになるとかなり果実感が薄れブラウンシュガーのような甘いコーヒーになります。</p> <p>通常であれば 200g 1,800-2,000円くらいのコーヒー豆です。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
SP6	インドネシア フリンサ(大幅値下げ)	760円	1,280円	1,570円	1,870円	3,100円	3,640円
売り切れました							
焙煎度と香味	<p>ナチュラル精製ですが、個性の出方がかなり良いです。甘さが強く大変高品質。</p> <p>中煎り以上をおすすめします。甘味の質がとにかく良いです。</p> <p>ミディアムシティ…甘味と酸味。夏に甘酸っぱいアイスコーヒーが飲みたい方へオススメです</p> <p>フルシティフレンチまたはフレンチ…香りはフルーティ。味は苦味とフルーツ感。合う人にはとても合うお味です。</p>						
生産背景	<p>コーヒー生産に大変熱心な生産者さんです。クオリティの高さからも研究熱心さを感じます。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
SP7	ホンジュラス カフェスモ	770円	1,300円	1,595円	1,900円	3,240円	3,700円
焙煎度と香味	中深煎りや深煎りでマットな苦味						
生産背景	昨年とたいぶ感じが変わりました。価格も下げました。マットで穀物っぽい苦味です。						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
SP8	最新 NEW コロンビア ウイラ ロス・ポソス ウォッシュド	1,020円	1,800円	2,220円	2,650円	4,400円	5,200円
カップング	アプリコット、パイナップル、ライム、ブラウンシュガー、クリスピー、エキゾチックなフレーバー ブラウンシュガー						
焙煎度と香味	<p>フルシティフレンチ…苦味と酸味のバランスよい。品質が高いので上質。甘味も良い。</p> <p>フレンチ…ボディがあるので深煎りもとても良いです。</p>						
生産背景	<p>コーヒーの栽培から生産処理に至るまで手間暇を惜しまず情熱をもって農園に従事しています。</p> <p>栽培の中で最も大切にしているのは、農園の点検です。清掃の頻度を上げる事、農園をくまなく回る事で、害虫や病気、栄養不足など農作物のトラブルの兆候をいち早く発見でき、いつでも最良の状態が作り出せるそうです。</p> <p>手間を惜しまない農園管理の甲斐があり、甘味、ボディのある上質のコーヒー豆が出来ています。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
SP9	NEW ニカラグア ラ・ラグーナ	920円	1,600円	1,970円	2,350円	3,900円	4,600円
焙煎度と香味	<p>インドネシアフリンサをやわらかく上品にし、甘味の質がとても良いです。</p> <p>フリンサの強すぎる個性が苦手だった方へおすすめします。</p> <p>甘い黄桃のような味わいで大変おすすめです。</p> <p>フルシティ+ +(中中深煎り)くらいが、突出した果実味がなくよさそうです。</p> <p>通常であれば 200g 1,700円-1,900円くらいのコーヒー豆です。</p>						

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
SP10	エルサルバドル サンタ・リタ ブルボン	920円	1,600円	1,970円	2,350円	3,900円	4,600円
売り切れました							
焙煎度と香味		黄桃系の甘い香りが強すぎずさわやかに広がります。					

オリジナルブレンド

* 季節によって変わります

* 100gは2袋からご注文をお受けします。

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
BL1	ぶれんど ことはじめ	760円	1,280円	1,570円	1,870円	3,100円	3,640円
芦田珈琲の原点のブレンドです。極深煎りで、おかげさまでたいへん人気のあるブレンドコーヒー豆です。							

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
BL2	無農薬ブレンド	710円	1,180円	1,445円	1,720円	2,850円	3,340円
季節によって合わせるコーヒー豆が変わるため価格は200gあたり約200円前後します。							

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
BL3	生産者応援ブレンド	720円	1,200円	1,470円	1,750円	2,900円	3,400円
季節によって合わせるコーヒー豆が変わるため価格は200gあたり約200円前後します。							

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
BL4	NEW Ice coffee Blend	760円	1,280円	1,570円	1,870円	3,100円	3,640円
フレンチイタリアン(極深煎り)のアイスコーヒー用のブレンドです。							

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
BL5	まめいちブレンド	760円	1,280円	1,570円	1,870円	3,100円	3,640円
和菓子まめいちさんの和菓子に合わせたオリジナルブレンドです。							

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
BL6	季節の浅煎りブレンド	920円	1,600円	1,970円	2,350円	3,900円	4,600円
浅煎りに適したコーヒー豆でブレンドします。季節によって変わります。価格は200gあたり100円くらい前後します。							

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
BL7	季節のやや深煎りブレンド	835円	1,430円	1,758円	2,095円	3,475円	4,090円
中煎りとやや深煎りの間のローストのブレンドです。季節によって変わります。価格は200gあたり200円くらい前後します。							

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
BL8	こぐまブレンド	750円	1,260円	1,545円	1,840円	3,050円	3,580円
やわらかい苦味とコクでカフェオレに合うように作っています。季節によって合わせる銘柄を変えますので金額も200gあたり200円前後変わります。							

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
BL9	NEW 寄り添うブレンド	760円	1,280円	1,570円	1,870円	3,100円	3,640円
2024 NEW YEAR BLEND からネーミングを変えて通年販売いたします。理由は芦田自身がなぜかとてもほっとする味であり好みであること。ブレンドに普通っぽく美味しい味を出すことは意外と難しいです。優しくやわらかくマイルドな苦味です。2024年1月1日に起きた北陸地震で被害に見舞われたすべての方が元の暮らしに戻れることへの願いも込めて。							

記号	商品名	100g	200g	250g	300g	500g	600g
BL	バレンタインブレンド	870円	1,500円	1,845円	2,200円	3,650円	4,300円
人気があるのでブレンドに使用している豆があるうちにご注文をお受けします。エレガントな苦味のブレンドが完成しました！SP8のコロンビア深煎りを50%、ST9のグアテマラを25%、ST10のコスタリカ中浅煎りを25%。価格的には相当お得にしています。もちろんチョコレートにもぴったりです。上質な苦味とコクのブレンド。ぜひご賞味ください。							

ドリップバッグ

* 1袋あたり13g入りです。

繁忙期はご注文を受けられないことがございます。

ご注文を頂いてからの製造のため、5日以上のお時間を頂戴します。

記号	商品名	13g×4袋入
DP1	ドリップバッグ おまかせ 2種類×2袋ずつ	1,000円
ラッピング、手提げ紙袋付きは、+200円となります。		

記号	商品名	13g×6袋入
DP2	ドリップバッグ おまかせ 2種類×3袋ずつ	1,500円
ラッピング、手提げ紙袋付きは、+200円となります。		

記号	商品名	13g×8袋入
DP3	ドリップバッグ おまかせ 2種類×4袋ずつ	2,000円
ラッピング、手提げ紙袋付きは、+200円となります。		

捨てないコーヒー

* 保護犬を飼っています。犬猫、食べ物、簡単に捨てることのない世の中を願っております。

「コーヒーマメタ」は飼っている犬の名前が まめ太と申します。手前味噌で失礼いたします^^

記号	商品名	200g	250g
KM1	捨てないコーヒー 『コーヒーマメタ』	700円	875円
<p>ご注文が増えず販売時期のタイミングを逃してしまいそうなコーヒー豆。 仕入れたものの商品化に至らなかったコーヒー豆。 仙台浅草の店舗販売で売れ残ってしまったコーヒー豆。 銘柄はおまかせいただくようになりますが よろしければご注文ください。 マメタを含めて600g以上にてご注文いただけます。 マメタに適するコーヒー豆がないときはお送りできません旨、ご了承ください。</p>			

珈琲ギフト

記号	商品名	200g×2種類セット	200g×3種類セット
GT1	深煎りセット	2,800円	3,900円
		・ぶれんど ことはじめ ・季節のおすすめ深煎り	・ぶれんど ことはじめ ・季節のおすすめ深煎り ・季節のおすすめ深煎り

記号	商品名	200g×2種類セット	200g×3種類セット
GT2	無農薬コーヒーセット	2,500円	3,500円
		・無農薬ブレンド ・季節のおすすめ無農薬	・無農薬ブレンド ・季節のおすすめ無農薬 ・季節のおすすめ無農薬

記号	商品名	200g×2種類セット	200g×3種類セット
GT3	品質の高いスペシャルティコーヒーセット	3,500円前後	5,000円前後
		・季節のおすすめスペシャルティ ・季節のおすすめスペシャルティ	・季節のおすすめスペシャルティ ・季節のおすすめスペシャルティ ・季節のおすすめスペシャルティ

記号	商品名	200g×2種類セット	200g×3種類セット
		2,500円前後	3,800円前後
GT4	毎日ほのぼのセット	・季節のおすすめスタンダードコーヒー ・季節のおすすめスタンダードコーヒー	・季節のおすすめスタンダードコーヒー ・季節のおすすめスタンダードコーヒー ・季節のおすすめスタンダードコーヒー

- ・季節のおすすめをお入れしますので金額が変わります。ご注文時にご確認ください。
- ・すべて200g入りとなります。
- ・箱入り、ラッピング代込みの価格です。
- ・上記以外のご希望がございましたらお気軽にご相談ください。
- ・お中元、お歳暮、お返しものなど、短冊熨斗(のし)をお付けすることもできます。
- ・送料は、実費となります。(宮城県内も実費でお願いいたします)
- ・送り先様への直送も承ります。

ギフトのポイントです

- ・送り先様のお好みのコーヒーを送りたいものですね^^
 - * 深煎りの苦味、飲みやすい苦味、バランス良い飲みやすいコーヒー、果実系などなど。
 - * コーヒーミルをお持ちだったかしら？お持ちでなければ粉に挽いて差し上げましょう^^
- ・直送が便利。でもお手紙も添えたい。お手数ですが芦田珈琲までお送りください。

珈琲とお菓子の詰合せ

※ 季節商品 **パウンドケーキとの詰合せはお休み中です。**

記号	商品名	価格
KP2	芦田珈琲とりんごのパウンドケーキの詰合せ	2,800円
・樹の下りんごのパウンドケーキ 1個 ・りんごのパウンドケーキに合わせたコーヒー豆 200g ※りんごの季節が終了しましたので、秋までお休みです。詳しくは、芦田珈琲 HP の FOOD ページをご覧ください。		

記号	商品名	価格
KP4	芦田珈琲とレモンケーキの詰合せ	2,800円
・樹の下レモンのパウンドケーキ 1個 ・レモンのパウンドケーキに合わせたコーヒー豆 200g ※レモンのケーキはアイシングが溶けない季節のみとなります。詳しくは、芦田珈琲 HP の FOOD ページをご覧ください。		

※ 定番商品

記号	商品名	価格
WM2	まめいちブレンドと和菓子まめいち 季節の和の焼き菓子詰め合わせ	2,650円
・まめいち 季節の和の焼き菓子 ・まめいちブレンド 150g ※詳しくは、芦田珈琲 HP の FOOD ページをご覧ください。		

- ・季節商品は販売時期が限られております。お問い合わせください。
- ・箱入り、ラッピング代込みの価格です。
- ・お中元、お歳暮、お返しものなど、短冊熨斗(のし)をお付けすることもできます。
- ・送料は、実費となります。(宮城県内も実費でお願いいたします)
- ・送り先様への直送も承ります。

コーヒー豆ギフト券

- * 店舗がない芦田珈琲ですので、お客様との信頼関係で成り立つギフト券です。
- 1,000円単位です。

お休み中です。

焙煎度別ペーパーフィルター(円錐型)

記号	商品名	価格
PF1	浅煎り用T-92 40枚入り(1~2杯用)	220円(税込242円)
<p>浅煎りコーヒーの特徴は果実の甘味と香りです。スッキリとした酸味。甘い香り。 ハンドドリップで浅煎り豆の良い果実味を再現するには、技術やコツが必要です。 失敗すると、渋みのあるイヤな酸味が出たり、深みのない薄い味わいになってしまいます。 浅煎り専用ペーパー「T-92」の最大の特長は、あえての片面クレープ(しわ)加工です。 ペーパーの内側にクレープ(しわ)がありません。 水流路の確保が難しくなることで、ドリッパー内に湯が溜まります。 あえてドリッパーに湯を溜めることで、ゆっくりとコーヒー液が落ちます。 紙の密度が高いため、コーヒー微粉をほぼ完璧に除去し、雑味のない爽やかな果実の味に仕上げてくれます。</p> <p>☆ 芦田珈琲からのワンポイントアドバイス ①お湯がとて落ちにくい構造です。 そこで、まず、ペーパーだけにお湯を落としてペーパーにお湯を通してください。 (ペーパーリンスと言われています)。 その後、コーヒー粉を淹れて、お湯を注ぐと、スムーズに抽出できます。 *それでもなかなかお湯が落ちないときは、ドリッパーの中でスプーンを使い、かき混ぜると落ちていきます。 浅煎りは、深煎りと違って、お茶のように最後まで落としきって構いません。</p> <p>②商品名の「T-92」とは・・・ お湯の温度を92度にしてください、という意味です。 浅煎りは温度が高い方が、華やかな香味を楽しめます。 ただし・・・ ここは人によって好みが分かれます。 わたしは85度くらいで淹れることが多いです。 冷めたとき美味しいのは、やはり、低めかな、という理由からです。</p>		

記号	商品名	価格
PF2	浅煎り用T-92 40枚入り(2~4杯用)	260円(税込286円)

記号	商品名	価格
PF3	中深煎り用T-90 40枚入り(1~2杯用)	220円(税込242円)
<p>ほどよい苦味とコク・甘味・酸味のバランスの良さが特徴的な中深煎りコーヒー。 深煎りほど強い苦味がないことで、芦田珈琲でも一番人気のある焙煎度合いです。 最大の特長は、ペーパーに施された高めの両面クレープ(しわ)加工です。 手触りで実感できるほどの凸凹が、より多くのコーヒー微粉をキャッチしてくれます。 お湯抜けはスムーズです。</p> <p>☆ 芦田珈琲からのワンポイントアドバイス 今までハリオのペーパーを使っていました。 比較したとき、下記が明らかに違いました。 →雑味が少ないです。 →色々な味が出てくれます。 ハリオのペーパーで淹れると苦い！と思ってこのT-90で淹れると他の味も色々出てきてくれて、このコーヒーは本当はこういう味だったんだ、とコーヒー豆の作り手の私には今や手放せないペーパーです。 逆に言えば、色々な味(例えば酸味など)がいらぬ場合は、おすすめしません。 中深煎り用ペーパー「T-90」。 90度のお湯で淹れることがメーカーからは推奨されていますが芦田珈琲はもっと低めで淹れています。 82度くらいです。</p>		

記号	商品名	価格
PF4	中深煎り用T-90 40枚入り(2~4杯用)	260円(税込286円)

記号	商品名	価格
PF5	深煎り用T-83 40枚入り(1~2杯用)	220円(税込242円)
<p>どっしりとしたコクと苦味を楽しむ深煎りコーヒー。 ブラックでそのまま、またアイスコーヒーやカフェオレなど、幅広い楽しみ方ができますが、ハンドドリップで豆本来の良さを引き出すのは実は難しいのが深煎りです。 (旨味を出すのが難しくゆっくりじっくり、芦田の修行先では点滴を落とすように、と教わったほどでした。 ネルドリップに深煎りが多いことも頷けるかと思います) 深煎りペーパー「T-83」最大の特長は、前半スムーズ、後半ブレーキの抽出スピードを変化できる構造です。 低めの両面クレープ(しわ)加工により、ペーパーの表面積を少し小さくしています。 そのため、コーヒー微粉の付着が比較的少ない前半は、お湯抜けが良くスムーズな抽出に。 後半は、徐々に微粉の付着が多くなることを利用し、抽出スピードを落としていきます。 この画期的なブレーキ抽出こそが、コクと甘みを存分に引き出す最大の仕掛けです。</p> <p>☆芦田珈琲からのワンポイントアドバイス 上記はメーカーの説明をほぼそのまま載せています。 ・抽出前半 →微粉の付着が少ないためスムーズにお湯を落としても雑味が出ない。 ・抽出後半 →微粉の付着が多くなるためゆっくりにして雑味が出にくいようにする。 芦田珈琲ではこのように解釈します。</p> <p>「T-83」は、83度がメーカー推奨温度です。 芦田珈琲では80度くらいで淹れています。</p>		

記号	商品名	価格
PF6	深煎り用T-83 40枚入り(2~4杯用)	260円(税込286円)

その他

記号	商品名	サイズ	入数	価格
PF7	ドリップバッグフィルター	1杯取り用	10枚	120円
1杯取り用。カップにちょこんとのせてお手軽に香りあるコーヒーを楽しめるフィルターです。				

記号	商品名	サイズ	入数	価格
PF5	ペーパーフィルター 円すい ハリオV60	1-2杯用	100枚	380円
お休み中です				

記号	商品名	サイズ	入数	価格
PF6	ペーパーフィルター 円すい ハリオV60	1-4杯用	100枚	430円
お休み中です				