



Charlie's Coffee

コーヒー豆リスト 2025/05/01 現在

価格はすべて税込です。焙煎は酸味や苦さを控えめにコクのある、日本人好みの中深煎り（シティロースト）中心に焙煎していますが、お好みをお伝えくだされば、お客様に合った煎り具合でお届けいたします。コーヒー名が赤字は中深煎り、青色は中煎りを表しています。

NEW

01 **ドミニカ** バラオナ メロ農園 中煎り

¥850@100g ¥1,600@200g

チャーリーズコーヒー初のカリブ海の国ドミニカのコーヒーです。中煎りで少し浅めの焙煎ですが、もちろん深めでも芳醇な香りとしつかりしたコクがあるコーヒーです。中央アメリカの豆はどれも甘さもあり、とてもおいしいものばかりです。

NEW

02 **中国雲南省** 中煎り プーアル・ドライファーメンテーション

¥900@100g ¥1,700@200g

中国雲南省プーアル第2弾のコーヒー豆です。今回の豆も日向夏（ひゅうがなつ）みかんのようなまろやかな酸味と高温時はキャラメルのような香ばしさがあります。ハーブ感も備えており、どんな焙煎でもおいしく楽しめるコーヒーとなっています。

03 **コロンビアスプレモ** ナリーニョ 中深煎り

¥800@100g ¥1,500@200g

ナリーニョは産地、スプレモ(=supremo)はスペイン語で「最高級」を表しています。粒の大きなこれぞコロンビアというコーヒーです。苦味と酸味のバランスが良く、フルーティーで重厚なコクがあります。チャーリーズコーヒーふるさと納税の夜のコーヒーとしても使っています。

04 **ブラジル アマレロ** イエローブルボン 中深煎り

¥850@100g ¥1,600@200g

イエローブルボンは、ブルボン種の中でも希少なコーヒー豆で、甘みのあるマイルドな味わいが特徴です。アマレロはポルトガル語でイエローブルボンを表し、芳香で甘味のあるとても美味しいコーヒーです。普通のフラジルとは違う華やかさがあります。

04 **メキシコフィンカ・ドン・ラファ** パチュエ・アナエロビク 中煎り

¥1,250@100g ¥2,400@200g

名前も長く、お値段も高めですが、非常に珍しいパチュエ種のコーヒーです。さらに完全に農薬不使用の発酵系。少し浅めで果実感溢れるコクのある味わいでとても美味しいです。フィンカ・ドン・ラファは農園名。パチュエが豆の種類でアナエロビクは発酵系という意味です。

05 **メキシコ カフェインレス** マヤビニック 中深煎り

¥1,150@100g ¥2,200@200g

有機 JAS 認証付き完全無農薬のカフェインレスコーヒー豆です。チャーリーズではコスタリカに続く第2弾。オーガニックですから妊婦さんやカフェイン過敏症、ナイトコーヒーにもぴったりです。お値段若干高めですが納得の美味しさです！

 **06 ミャンマー 中深煎り**
ガベ村ホーンビルコーヒー

¥800@100g ¥1,500@200g

ミャンマーコーヒーの第2弾。新興コーヒー産地のガベという村のコーヒーです。香ばしい焙煎香が香り、リンゴのようなすっきりとした程よい酸味と共に味わいが広がります。ボディはぐっと増し、黒糖のような甘味がほっとする味わいです。個人的にはミャンマーのコーヒーはイチオシです！

 **07 エチオピア・ゲテオ 中煎り**
イルガチェフェ チェルベサ

¥900@100g ¥1,700@200g

有機栽培で農薬化学肥料不使用の豆です。チェルベサは村の名前。フルーティでハチミツのような甘味。中深煎りにしていますがもう少し浅めですとレモンのような酸味があります。酸味が好き！という方は浅めの焙煎をご指定ください。もう一種類のエチオピア・イルガチェフェとあわせてさすがコーヒー発祥の地エチオピアの豆という印象です。

 **08 パプアニューギニア 中深煎り**
マッドマンコーヒー

¥850@100g ¥1,600@200g

マッドマンとは泥男のこと。そういう伝承を持つ部族のコーヒー豆です。若干深めまで焙煎することで甘さやコクが際立ってくる美味しいコーヒーです。ちなみにパプアニューギニアはオーストラリアの北、インドネシアの東に位置するイギリス連邦だった国です。アジアのコーヒーは日本人の味覚に合うものが多いですね。

 **09 コスタリカ**
ブラックハニー 中深煎り

¥850@100g ¥1,600@200g

ブラックハニーは精製方法のことです。そこから生まれる独特の甘みがこのコーヒーの特徴。赤ワインのような濃厚さ。ほのかに柑橘の香り。さつまいものような甘さをお楽しみください。

 **10 コスタリカ**
ジャガーハニー 中深煎り

¥800@100g ¥1,500@200g

ハニー精製法という今注目のプロセスでの豆です。チョコレートのような甘味とボディ感が際立っています。ほのかに酸味とフルーティ感があります。ジャガーと銘打っているだけに、売上の中からジャガーが生息している森林保全に寄付されます。

 **11 コスタリカ カフェインレス**
ジャガーハニー 中深煎り

¥1,000@100g ¥1,900@200g

「カフェインレスはないの？」という方のためにコスタリカのジャガーハニーのデカフェです。とにかく甘さが引き立つコスタリカの豆。ジャガーハニーは蜂蜜や黒糖の味わい。とても美味しいです。ジャガーと銘打っているだけに、売上の中からジャガーが生息している森林保全に寄付されます。

 **12 ルワンダ 中深煎り**
スカイヒルコプロカ

¥750@100g ¥1,400@200g

上品でクリーンなコーヒー「スカイヒル」。何度も飲みたくなるような香り、口当たり、甘味。春夏秋冬、気分を変えたい時にはスカイヒル♪さすがアフリカのコーヒー、力強いです。

 **13 中国雲南省 中煎り**
ブーアル・ダブルファーマンテーション

¥900@100g ¥1,700@200g

個人的には2024年に飲んだコーヒーの中でNo.1に美味しいコーヒーでした。ダブルファーマンテーションは2度発酵しているということ。そう、発酵系のコーヒーなのです。発酵が織りなす複雑な味やフレーバーが楽しめる唯一無二のコーヒーです。

チャーリーズコーヒー
オリジナルコットンリネンフィルター
¥600@1枚 ¥1,100@2枚 ¥1,500@3枚

HARIO V60 ドリッパー
円すい形の2~4杯用
¥660@1個



アバカペーパーフィルター
¥600@100枚

オホーツクの果てではなかなかペーパーフィルターを売っているお店もなく。なのでチャーリーズコーヒーでは少しだけ高級なアバカペーパーフィルターを入荷いたしました @100枚入りの made in Japan

 **自家焙煎コーヒー豆**
チャーリーズコーヒー

 店主 佐藤 寧
紋別郡雄武町末広町一区
☎080-9988-3243

お支払いは
①現金 ②各種クレカ ③クイックペイ
④各種QR決済 (PayPay や楽天ペイなど)
⑤銀行振込 で承ります。

町内無料配達します！