



# Charlie's Coffee

## コーヒー豆リスト 2025/09/17 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・**深煎り**、**青色**は中煎りを表しています。

**NEW**



### 01 **グアテマラ** 中深煎り フライハーネス アグアブランカ

¥950@100g ¥1,800@200g

ウォッシュド精製により仕上げられたこの豆は、ダークチョコレートを思わせる芳醇な香りとビター感、余韻に残るまろやかな甘みが特徴。酸味は控えめで、しっかりとしたボディが感じられるため、日常の一杯からじっくり味わう特別な時間まで幅広くお楽しみいただけます。カフェオレにもバッチリ！

**NEW**



### 02 **ベトナム** 中深煎り ファインロブ・ランビアン アナエロビク

¥1,000@100g ¥1,900@200g

久しぶりの発酵系です。ベトナムは日本ではあまり知られていませんが、ロブスタ豆の世界最大の生産国です。アラビカ豆の繊細で酸味のある風味とは異なり、力強い苦味と厚みのあるボディが特徴です。カカオやスパイスの力強さに、赤ワインやドライフルーツを思わせる複雑な甘酸っぱさがあります。

**NEW**



### 03 **ケニア** スングリ AA 中煎り

¥900@100g ¥1,700@200g

久しぶりのケニアの豆です。「スングリ」はケニアのキリニャガエリアにある農園名です。昨今のコーヒー豆の高騰も相まって少し値段が張りますが、そのおいしさは間違いありません。エチオピアと双璧を成すケニア、クオリティはめちゃくちゃ高いです。深めより浅めの方が果実感を味わえとても美味しいです。

**NEW**



### 04 **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っ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**



### 05 **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。

**NEW**



**インドネシア**

### 06 **ムンテ・ドライミル** ドロッサングール 深煎り

¥900@100g ¥1,700@200g

初マンデリンは瞬く間に売り切れしました。8月後半に次のマンデリン豆がやってきます。長い名前は気にしないでください。間違いなく一級品のマンデリンです。土着的な味というよりは甘さやフルーティさを感じられる豆となっています。

 **07 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。

 **08 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！

 **09 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

有機栽培で農業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。

 **10 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がさすがアフリカのコーヒー、力強いです。

 **11 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。

 **12 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。

 **13 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！

●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 です。

 **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！**