



Charlie's Coffee

コーヒー豆リスト 2025/10/17 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、そのおし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 **インドネシア** マンデリン ビンタンリマ 深煎り

¥900@100g ¥1,700@200g

チャールーズコーヒーのマンデリン第3弾は「マンデリン・ビンタンリマ（5つ星）」です。インドネシア・スマトラ島の高地で、伝統的な「スマトラ式」精製によって仕上げられるマンデリン。その中でも、特に品質の高い豆だけに与えられる称号が「ビンタンリマ（五つ星）」です。これぞ、マンデリンという味！

NEW



05 **タンザニア** 中深煎り シランガ WS・えがお for PJ004

¥850@100g ¥1,600@200g

購入代金の一部はタンザニアのムセンセ高校コーヒークラブでコーヒーの栽培を学ぶ高校生の未来への可能性を支援にあてられます。アフリカの豆らしく浅めから深めまでフルーティーさが味わえるオススメのコーヒーです。粒も大きめの AA サイズです。



06 **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。

 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 ドミニカ
バラオナ メロ農園 中煎り

¥850@100g ¥1,600@200g

チャ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。

 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に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。

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）にしていますが、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。

 自家焙煎コーヒー豆
チャリーズコーヒー



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！