



Charlie's Coffee

コーヒー豆リスト 2025/11/11 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いれば、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 エチオピア・イルガチェフェ
G1 コンガ農協 浅煎り

¥950@100g

¥1,800@200g

花の香り立つ、透明感あふれるフローラルコーヒー。エチオピア・イルガチェフェ地区、コンガ農協のウォッシュ精製による逸品。ジャスミンやベルガモットのように華やかな香りと、ピーチやシトラスを思わせるフルーティーな酸味が広がります。クリーンで軽やかな口当たりと上品な余韻が、紅茶のようなエレガントさを演出。浅煎りでその香りと透明感を最大限にお楽しみいただけます。

NEW



02 コロンビア
スウィートベリー 中深煎り

¥850@100g

¥1,600@200g

コロンビアの高地で丁寧に栽培されたスウィートベリー SUPは、完熟ベリーのような香りと、キャラメルやミルクチョコレートを思わせるやわらかな甘みが特徴です。しっかりとしたコクとほのかな苦味の中に、優しい酸味がバランスよく広がります。深煎りでも重たくならず、毎日のコーヒータイムを豊かに彩ります。SUP=スプレモ。スペイン語で最高級を意味します。

NEW



03 グアテマラ 中深煎り
フライハーネスアグアプランカ

¥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



04 ベトナム 中深煎り
ファインロブ・ランビアンアナエロビック

¥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



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。

NEW



06 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

チャーリ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！



**07 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」はケニアのキリニヤ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。



**08 中国雲南省
ブーアル・ドライファーメンテーション 中煎り**

¥900@100g ¥1,700@200g

中国雲南省ブーアル第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。



**09 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。

**10 ルワンダ
スカイヒルコプロカ 中深煎り**

¥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。

**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。普通のラジルとは違う華やかさがあります。

**12 コスタリカ
ジャガーハニー
カフェインレス 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
マヤビニック
カフェインレス
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！