



Charlie's Coffee

コーヒー豆リスト 2026/01/07 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・ゲイシャ
ホワイトリリー 浅煎り

¥1,200@100g ¥2,300@200g

白い花の香りが、静かに、しかし確実に支配する。エチオピア・ゲイシャ・ホワイトリリー。その名の通り、白い花を思わせるクリーンで上品な香りが、このコーヒーの核です。派手さで驚かせるゲイシャではありません。一口目は静かに、二口目で輪郭が現れ、飲み終えたあとに「余韻」として完成する～そんな、成熟したゲイシャ体験を目指して焙煎しました。豆としては超一級品です。

NEW



02 チャーリーズコーヒー
ウインターブレンド 中煎り

¥850@100g ¥1,600@200g

王道・季節感・初ブレンド感すべて入り、時間とともに味が育つ。チャーリーズ・ウインターブレンド。チャーリーズ・ウインターブレンドは、Charlie's Coffee の最初のブレンドとして、「冬の朝に、無理なく飲めること」を大切にしました。「中煎り」としていますが、タンザニア豆のほんの少しの爽やかな酸味とブラジル豆の甘さが際立っているブレンドです。

NEW



03 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

花のようすに香り立つ、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ト精製による逸品。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



04 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



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 ブラジル 中深煎り
サントアントニオ
プレミアムショコラ

¥850@100g ¥1,600@200g

毎日飲める、ちゃんと美味しい。派手さはありません。でも、カップを飲み終えたあとに「もう一杯いこうか」と思わせる力のあるコーヒーです。ブラジル・サントアントニオ プレミアムショコラは、カカオやナッツを思わせる穏やかな甘さと、丸みのある口当たりが特徴のコーヒー。



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。



10 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りませんが、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。

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。コーヒーネームが赤字は中深煎り・深煎り、青色は中煎りを表しています。

08 中国雲南省 中煎り
ブーアル・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。

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？」という方のためには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、売上のなかからジャガーが生息している森林保全に寄付されます。

09 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！

12 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！