



# Charlie's Coffee

## コーヒー豆リスト 2026/03/07 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 スプリングブレンド 中深煎り

¥900@100g ¥1,700@200g

春のブレンド第1弾。マンデリンと言えばオイルが浮かぶ深煎りが有名ですが、世界的にはもう少し浅く中深煎り～中煎りが主流になってきています。そんなマンデリンとタンザニア豆の爽やかな酸味をほんの少しブレンドさせてコクととろみを表現しました。This is coffee. しっかりしたスプリングブレンドの第1弾です。

NEW



### 03 タンザニア 中煎り アデラ AA

¥850@100g ¥1,600@200g

静かな酸。崩れないバランス。タンザニア北部高地で育ったアデラ AA は、焙煎度を変えても輪郭を失わない、扱いやすく誠実な豆です。浅煎りでは、柑橘を思わせる明るい酸と、澄んだ口当たり。中煎りでは、酸と甘みが落ち着き、毎日飲めるバランスに。中深煎りでは、酸は角を落とし、カカオやナッツを思わせる穏やかなコクが前に出ます。

NEW



### 04 エチオピア・イルガチエフェ G1 コンガ農協 浅煎り

¥950@100g ¥1,800@200g

花のように香り立つ、透明感あふれるフローラルコーヒー。エチオピア・イルガチエフェ地区、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



### 05 タンザニア 中煎り 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 パッセイオ農園 イエローブルボン

¥850@100g ¥1,600@200g

黄金のコーヒーチェリーが届ける、キャラメルのような安らぎ。新しく仲間入りした「ブラジル・パッセイオ」その名の通り黄色く熟す実のポテンシャルを活かすため、苦味が出る手前で焙煎を止め、甘みの凝縮感を引き出しました。希少な「イエローブルボン」ならではのとろけるような甘さが特徴。ブラジル・パッセイオ農園の逸品です。

 **07 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。

 **08 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、クオリティはめっ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。

 **09 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。

 **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。

 **11 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トリカに続く第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！

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。

● **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！**