



Charlie's Coffee

コーヒー豆リスト 2026/09/02 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 タンザニア イロマ washed

浅煎り
中煎り
中深煎り

¥950@100g ¥1,800@200g

華やかな果実。深く豊かな、とろみ。タンザニア南部ムベヤ地域で育ったイロマは、包み込むような甘みを併せ持つ特別な豆です。1900m クラスの標高で栽培されるチェリーは甘く、ジューシーな酸質です。フローラルな印象もあり、華やかな浅煎りからどっしりと甘い深煎りまで使い方を選ばないウォッシュドです。美味しいです！

NEW



02 ケニア ニャンジャ washed

中煎り
中深煎り

¥950@100g ¥1,800@200g

久しぶりのケニアの豆です。「ニャンジャ」はケニアのキリニャガエリアにあるコーヒーファクトリーです。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。カシスやプラム、ブラッドオレンジの甘さとジューシーな酸が特徴です。

NEW



03 インドネシア マンデリン ポルン

中深煎り
深煎り

¥950@100g ¥1,800@200g

今回のマンデリンはポルンです。ポルンはインドネシアの北スマトラ州にある地名です。以前ポルン・アルフィナーという銘柄を扱った時に非常に好評をいただいたものと産地が同じになります。深煎りでも中深煎りでも個性際立つ This is mandheling! です。



04 タイ王国 サイアムブルームーン

中深煎り

¥850@100g ¥1,600@200g

チェンライ県ドイチャン地区の美しい高地で育まれた「サイアムブルームーン」。仏陀の生誕を祝う儀式にも使われる「聖なる泉」の水で精選されたこの豆は、驚くほど濁りがなく、透き通ったクリーンなキャラクターを持っています。この高貴な豆のポテンシャルを最大限に引き出すため、あえてじっくりと熱を入れ、シティローストに仕上げました。深いコクがあるのに、後味は驚くほど優しくクリーン。深煎り特有の重さや嫌な苦味は一切残りません。

ブラジル



05 パッセイオ農園 イエローブルボン

中深煎り

¥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。



06 エチオピア・ゲイシャ ホワイトリリー

中煎り

¥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。

07 タンザニア 中煎り
アデラ AA 中深煎り

¥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。

08 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と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임을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。

09 タンザニア 中煎り
シランガ WS 中深煎り

¥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へ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。

10 中国雲南省 中煎り
プーアル・ドライファーマンテーション 中深煎り

¥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。

11 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。

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。

●HARIO 水出しコーヒーポット 1,000ml サイズ ¥1,400@1個

食洗機対応、made in Japan の HARIO 水出しコーヒーポットを販売しています。出来上り容量 1000ml 夏にピッタリなコールドブリュアーコーヒーが味わえます。コーヒー粉を 80g 入れて水を注いで冷蔵庫に約8時間で、とても美味しいアイスコーヒーがいただけます。



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！