



Charlie's Coffee

コーヒー豆リスト 2026/10/02 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。

01



インドネシア **NEW**

マンデリン・リントングリーンゲッコー

インドネシアのコーヒーといえばマンデリン。リントンはスマトラ島にある地名です。昔からコーヒーの名産地として知られています。現地に生息するトカゲの一種「グリーンゲッコー（現地語でトッケイ）」にちなんでいます。現地には「トッケイが7回続けて鳴くと幸運が訪れる」という言い伝えがあり、縁起の良い名前として付けられています。まろやかな甘味としっかりとしたコクがあり、後味はスッキリとしたコーヒーです。

100g/¥1,000

200g/¥1,900

★おすすめ焙煎度★

深煎り・中深煎り

02



ケニア

NEW

ニャンジャ

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。

100g/¥950

200g/¥1,800

★おすすめ焙煎度★

中深煎り・中煎り

03



タンザニア

NEW

イロマ

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！

100g/¥950

200g/¥1,800

★おすすめ焙煎度★

中深煎り・中煎り

04



タイ王国

サイアム・ブルームーン

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、あえてじっくりと熟を入れ、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残りません。

100g/¥850

200g/¥1,600

★おすすめ焙煎度★

中深煎り

05



ブラジル

パッセイオ農園イエローブルボン

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。

100g/¥850

200g/¥1,600

★おすすめ焙煎度★

中深煎り

06 タンザニア アデラ

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。

07 コロンビア スィートベリー

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 中国雲南省 ドライ・ファーマメンテーション

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。

09 メキシコ カフェインレス・マヤビニック

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！

100g/¥950

200g/¥1,800

★おすすめ焙煎度★

中深煎り・中煎り

100g/¥950

200g/¥1,800

★おすすめ焙煎度★

中深煎り

100g/¥900

200g/¥1,700

★おすすめ焙煎度★

中深煎り・中煎り

100g/¥1,150

200g/¥2,200

★おすすめ焙煎度★

中深煎り

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

●アバカペーパーフィルター ¥600@100枚

オホ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か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-V60 ドリッパー

円すい形の2～4杯用 ¥660@1個

●HARIO 水出しコーヒーポット 1,000ml

¥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。

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。

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



CHARLIESGOODCOFFEE

町内無料配達します！