Charlie's Coffee

コーヒー豆リスト 2026/11/02 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・ポルン・アルフィナー

マンデリン・ポルンアルフィナーが再入荷です！今までのマンデリンの中で一番人気の高い豆です。深く、落ち着いた苦味。ビターカカオやダークチョコレートを思わせるコクが、静かに、しかし確実に広がります。マンデリンらしい重さはありながら、雑味はなく、輪郭は崩れません。飲み進めると、黒糖やローストナッツのような穏やかな甘みが、後ろから支えてきます。とても美味しいマンデリンです。

100g/¥1,050
200g/¥2,050
★おすすめ焙煎度★
深煎り・中深煎り

02 エチオピア NEW
シャンタウェネ・ナチュラル

エチオピアの高品質なコーヒー生産地として名高いシダマエリアより、卓越した標高と恵まれたテロワールで育まれた「シャンタウェネ」のナチュラルプロセスをお届けします。クランベリーやホワイトグレープの力強い果実味が印象的です。グアバやベルガモットの華やかで明るいニュアンス、タイムのエキゾチックな香りがまとまりを持って感じられるナチュラルです。

100g/¥1,000
200g/¥1,900
★おすすめ焙煎度★
中煎り・浅煎り

03 ケニア
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

04 タンザニア
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

05 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残りません。

100g/¥850
200g/¥1,600
★おすすめ焙煎度★
中深煎り

06 ブラジル
パッセイオ農園イエローブルボン

100g/¥850
200g/¥1,600
★おすすめ焙煎度★
中深煎り

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 タンザニア
アデラ

100g/¥950
200g/¥1,800
★おすすめ焙煎度★
中深煎り・中煎り

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
スィートベリー

100g/¥950
200g/¥1,800
★おすすめ焙煎度★
中深煎り

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。

09 中国雲南省
ドライ・ファーメンテーション

100g/¥900
200g/¥1,700
★おすすめ焙煎度★
中深煎り・中煎り

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 メキシコ
カフェインレス・マヤビニック

100g/¥1,150
200g/¥2,200
★おすすめ焙煎度★
中深煎り

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。

●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。

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

CHARLIESGOODCOFFEE

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！