



●「豆」「粉」の欄に、お求めの数量をご記入ください。

Cup of Excellence 80gラインナップ			焙煎度合			80g			200g			直営店舗オリジナルブレンド			焙煎度合			100g			200g					
新発売	完売間近		焙煎度合	価格	豆	粉	価格	豆	粉	価格	豆	粉	焙煎度合	価格	豆	粉	価格	豆	粉	価格	豆	粉				
新発売		フェデリコ・バルエタ 2018年メキシコCOE2位	メキシコ	中煎り	2,376								※こちらの商品は80gのみの販売となります。	松本アルプスブレンド	松本店 限定	深煎り	734			1,469						
完売間近		レオナルド・ペレス 2018年グアテマラCOE1位	グアテマラ	中煎り	3,996									鎌倉ブレンド	鎌倉店 限定	深煎り	734			1,469						
50lbs.エリートコーヒープロジェクト			焙煎度合			100g			200g			白樺ブレンド			MIDORI 長野店 限定			深煎り			734			1,469		
新発売		50lbs. ECP ファン・ラモン ゲイシャ ナチュラル	コスタリカ	中煎り	1,890					3,780				丸山珈琲のブレンド・クラシック1991	軽井沢本店 限定	深煎り	900			1,799						
		50lbs. ECP トーニョ・バラントス ティピカ・リマ ホワイトハニー	コスタリカ	中煎り	1,188					2,376				ハルニレテラスブレンド	ハルニレテラス店 限定	中深煎り	734			1,469						
		50lbs. ECP ルイス&オスカー ティピカ	コスタリカ	中煎り	1,188					2,376				小諸ブレンド	小諸店 限定	中煎り	648			1,296						
		50lbs. ECP オマル・カルデロン ゲイシャ	コスタリカ	中煎り	1,890					3,780				ハヶ岳ブレンド ~満天の星空~	リゾナーレハヶ岳店 限定	深煎り	734			1,469						
グランクリュ(特級畑)シリーズ			焙煎度合			100g			200g			リゾナーレオリジナルマイルドブレンド			リゾナーレハヶ岳店 限定			中深煎り			648			1,296		
新発売		ヤンダギエ・マーテ 2018年ルワンダCOE1位	ルワンダ	中煎り	1,404					2,808				西麻布ブレンド	西麻布店 限定	深煎り	734			1,469						
新発売		ルイス・アルベルト パカマラ ハニー	ニカラグア	中煎り	988					1,976				尾山台オリジナルブレンド	尾山台店 限定	深煎り	734			1,469						
新発売		OCR ボガレ・ワコ	エチオピア	中煎り	1,188					2,376				特別&季節のブレンド		焙煎度合	100g			200g						
新発売		イヴァン・モラノ	コロンビア	中煎り	988					1,976				母の日ブレンド	~5/12まで	中煎り	864			1,728						
新発売		オランダ・オスピナ ゲイシャ ナチュラル	コロンビア	中煎り	3,564					7,128				ワグナーブレンド~さまよえるオランダ通販限定:12/31まで		深煎り	900			1,799						
新発売		ガリード ゲイシャ ウォッシュト カーサ・アバホ	パナマ	中煎り	3,024					6,048				フラワーハミング	~5/31まで	中煎り	648			1,296						
		カラトウ	ケニア	中煎り	988					1,976				マグノリア	~5/31まで	深煎り	648			1,296						
		マリサベル・カバジェロ ゲイシャ ハニー	ホンジュラス	中煎り	3,564					7,128				春のスペシャルブレンド	~5/31まで	中煎り	900			1,799						
シングルシリーズ			焙煎度合			100g			200g			定番ブレンドシリーズ			焙煎度合			100g			200g					
新発売		キンゾベ 深煎り	ブルンディ	深煎り	788					1,577				アイス用ブレンド	深煎り	648			1,296							
新発売		ファビオ・ルイス ティピカ 深煎り	コスタリカ	深煎り	810					1,620				茜すみれ	中煎り	648			1,296							
完売間近		シゴロ	ブルンディ	中煎り	788					1,577				丸山珈琲のブレンド	深煎り	648			1,296							
新発売		ファン・ラモン ブルボン	コスタリカ	中煎り	810					1,620				デイリースペシャルティシリーズ	※500gのみ取扱い	焙煎度合	500g									
		イシードロ・バルデス 深煎り	グアテマラ	深煎り	788					1,577				ルイス&オスカー 深煎り	新発売	コスタリカ	深煎り	2,376								
認証コーヒー			焙煎度合			100g			200g				ルイス・エルネスト	新発売	コロンビア	中煎り	2,376									
		有機コーヒー フェルナンド・リマ ナチュラル サンタ・エレナ 中深煎り	エルサルバドル	中深煎り	788					1,577				浅煎り ドゥルセ		浅煎り	2,160									
カフェインレスシリーズ (カフェイン99.9%除去)			焙煎度合			100g			200g				中煎り セロ		中煎り	1,998										
新発売		ディカフェ フェルナンド・リマ	エルサルバドル	中煎り	788					1,577				中深煎り クレモーン		中深煎り	1,998									
		ディカフェ カングアル&サン・マルコス・デ・カイキン	ホンジュラス	中煎り	788					1,577				深煎り カラメロ		深煎り	1,998									
		ディカフェ カングアル&サン・マルコス・デ・カイキン 深煎り	ホンジュラス	深煎り	788					1,577																
		ディカフェ ブレンド 深煎り		深煎り	730					1,460																

フリガナ お名前	お届け日のご案内 FAX <b>必要・不要</b>	お支払方法 <input type="checkbox"/> コレクト(代引き) ※手数料 200円 別途必要 <input type="checkbox"/> 振込み(後払い) ※初回のご注文は代引きとさせていただきます	【通信欄】 受注センター通販専用ダイヤル <b>Fax 0267-25-5380</b> 電話受付 0267-26-5556 営業時間 9:00~18:00 ※ 番号を今一度お確かめください。
TEL : - - FAX : - -	〒 - -	希望時間帯 (一部指定できない地域もあります) <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14時~16時 <input type="checkbox"/> 16時~18時 <input type="checkbox"/> 18時~20時 <input type="checkbox"/> 19時~21時	※ 紙袋・手揚げビニール袋をご希望の際は、ご希望商品と必要枚数(ご注文数まで)を「通信欄」にご記入ください。 ※ ギフト用包装は「有料」となります(紙袋付き:一包装 300円)。詳しくは、受注センターまでお問い合わせください。 ※ 「粉」の場合は、フレンチプレス、コーヒーメーカー、ハンドドリッパー等で推奨の「中挽き」をご用意いたします。
【送料一律】 (本州) 700円 (本州以外) 1000円	配達指定希望日 月 日 ( )		

●最新の注文票は、ホームページからダウンロードしていただけます。http://www.maruyamacoffee.com

FAX挿入方向はこちら→

# 銘柄案内

2019年4月15日 最新版

## ○ 表参道Single Origin Store限定銘柄

新発売	50lbs. ECP ベベ・ファジャス ゲイシャ	コスタリカ	ローズ、洋梨、アールグレイの風味。甘い余韻。華やかな味わい。	中煎り
	マリサベル・カバジェロ ゲイシャ ナチュラル 浅煎り	ホンジュラス	マスカット、ラズベリー、洋梨の風味と花の香り。 繊細できめ細かい質感と綺麗な余韻。	浅煎り

## ○ 50lbs.エリートコーヒープロジェクト

新発売	50lbs. ECP ファン・ラモン ゲイシャ ナチュラル	コスタリカ	ピーチ、マスカット、ストロベリーの風味。シロップの様な質感。	中煎り
	50lbs. ECP トーニョ・バランテス ティピカ・リマ ホワイトハニー	コスタリカ	青りんご、アプリコット、ラズベリーの風味。シロップの様な甘さ。	中煎り
	50lbs. ECP ルイス&オスカー ティピカ	コスタリカ	アップル、ハチミツの風味。バランスの良い味わい。	中煎り
	50lbs. ECP オマル・カルデロン ゲイシャ	コスタリカ	フローラル、アップル、ピーチの風味。 きめ細かい質感。心地良い余韻。	中煎り

## ○ グランクリュシリーズ

新発売	ルイス・アルベルト パカマラ ハニー	ニカラグア	チェリー、グレープ、洋梨の風味。メープルシロップの甘さ。	中煎り
新発売	OCR ボガレ・ワコ	エチオピア	ジャスミン、ピーチ、ザクロの風味。 ベルベットの様な質感。華やかな味わい。	中煎り
新発売	イヴァン・モラノ	コロンビア	グレープ、プラムの風味。クリーミーな質感。爽やかな余韻。	中煎り
新発売	ヤンダギエ・マーテ 2018年ルワンダCOE1位	ルワンダ	パッションフルーツ、グレープ、フローラルな風味。 メープルシロップの様な甘さ。シルクの様な質感。	中煎り
新発売	オランダ・オスピナ ゲイシャ ナチュラル	コロンビア	ストロベリー、チョコレート、マンゴー、グレープの風味。 濃密な甘さ。きめ細かい質感。	中煎り
新発売	フェデリコ・バルエタ 2018年メキシコCOE2位	メキシコ	アップル、グレープ、ブラックティーの風味。シルクの様な質感。 バランスの良い味わい。	中煎り
	ガリード ゲイシャ ウォッシュト カーサ・アバホ	パナマ	ジャスミン、洋梨、白ワイン、ハチミツの風味。 華やかな味わい。甘い余韻。	中煎り
	カラトゥ	ケニア	オレンジ、ピーチ、ラズベリーの風味。黒糖の様な甘さ。	中煎り
発売間近	レオナルド・ベレス 2018年グアテマラCOE1位	グアテマラ	青りんご、グレープ、ベルガモットの風味。クリーミーな質感。 とても甘く、華やかで複雑な味わい。	中煎り
	マリサベル・カバジェロ ゲイシャ ハニー	ホンジュラス	ピーチ、メロン、オレンジ Blossom の風味。 シロップの様な口当たり。奥行きのある味わい。	中煎り

## ○ シングルシリーズ

新発売	キンゾベ 深煎り	ブルンディ	ブラックベリー、カカオの風味。	深煎り
新発売	ファビオ・ルイス ティピカ 深煎り	コスタリカ	ダークチョコレート、ブラックベリーの風味。長い余韻。	深煎り
発売間近	ンゴロ	ブルンディ	青りんご、チェリーの風味。ジューシーな味わい。	中煎り
新発売	ファン・ラモン ブルボン	コスタリカ	アップル、ブラウンシュガーの風味。バランスの良い味わい。	中煎り
	イシードロ・バルデス 深煎り	グアテマラ	ダークチョコレート、ローストアーモンドの風味。クリーミーな質感。	深煎り

## ○ 認証コーヒー

	有機コーヒー フェルナンド・リマ ナチュラル サンタ・エレナ 中深煎り	エルサルバドル	ビターキャラメル、ダークチェリーの風味。滑らかな舌触り。	中深煎り
--	--	---------	------------------------------	------

## ○ カフェインレスシリーズ

新発売	ディカフェ フェルナンド・リマ	エルサルバドル	アーモンドの風味。バランスの良い味わい。	中煎り
	ディカフェ カングアル&サン・マルコス・デ・カイキン	ホンジュラス	アップル、ミルクチョコレートの風味。	中煎り
	ディカフェ カングアル&サン・マルコス・デ・カイキン 深煎り	ホンジュラス	ダークチョコレート、ローストナッツの風味。	深煎り
	ディカフェ ブレンド 深煎り		チョコレートやアーモンドの風味。 クリーミーな舌触りとバランスの良い味わい。	深煎り

○ 特別ブレンド&季節のブレンド

新発売	母の日ブレンド	~5/12まで	ピーチ、ラズベリー、ローズの風味。柔らかな口当たり。広がる甘さ。	中煎り
	ワーグナーブレンド ~さまよえるオランダ人	通販限定:12/31まで	ダークチョコレート、アーモンド、ブラックベリー。重厚で奥行きのある味わいと、長い余韻。	深煎り
	フラワーハミング	~5/31まで	オレンジ、ラズベリーの風味。華やかな味わい。	中煎り
	マグノリア	~5/31まで	カカオ、ビターキャラメルの風味。クリーミーな舌触り。	深煎り
	春のスペシャルブレンド	~5/31まで	ピーチ、パッションフルーツ、ジャスミンの風味。きめ細かい質感。	中煎り

○ 直営店舗オリジナルブレンド 各店舗・通販限定

	松本アルプスブレンド【松本店限定】		ダークチョコレート、ブラウンシュガー、ほのかなフルーツの風味。透明感や広がりのある味わい。	深煎り
	鎌倉ブレンド【鎌倉店限定】		キャラメルやダークチョコレートの風味。心地良い舌触りと華やかさのある余韻。	深煎り
	白樺ブレンド【MIDORI長野店限定】		スイートチョコレート、キャラメルの風味。クリーミーな質感と甘い後味。	深煎り
	丸山珈琲のブレンド・クラシック1991【軽井沢本店限定】		ビターチョコ、キャラメルの風味。スパイシーな後味と重量感。	深煎り
	ハルニレテラスブレンド【ハルニレテラス店限定】		オレンジ、ナッツ、キャラメルの風味。柔らかな舌触りと心地良く続く甘さ。	中深煎り
	小諸ブレンド【小諸店限定】		ミルクチョコ、オレンジ、キャラメルの風味。爽やかさと心地良い舌触り。	中煎り
	ハケ岳ブレンド~満天の星空~【リゾナーレハケ岳店限定】		チョコレート、オレンジ、チェリーの風味。程良い重量感と甘く爽やかな後味。	深煎り
	リゾナーレオリジナルマイルドブレンド【リゾナーレハケ岳店限定】		オレンジ、チョコレート、ほのかにフローラルな風味。爽やかな味わいと深みのある余韻。	中深煎り
	西麻布ブレンド【西麻布店限定】		チョコレートやオレンジの風味。冷めるにつれて感じる華やかさときめ細かく上質な質感。	深煎り
	尾山台オリジナルブレンド【尾山台店限定】		リッチなチョコレート、優しい甘さ、滑らかな質感。	深煎り

○ 丸山珈琲の定番ブレンドシリーズ

	アイス用ブレンド		すっきりとしたさわやかさに加えチョコレートのような風味やコクのあるブレンド。	深煎り
	茜すみれ		花の香りとチェリーやレモンの風味。シロップの様な口当たりと心地よい余韻。	中煎り
	丸山珈琲のブレンド		豊かな香りと、味わい深いコク。チョコレートの様な風味。	深煎り

○ デイリースペシャルティシリーズ

新発売	ルイス&オスカー 深煎り	コスタリカ	ローストナッツ、黒糖の風味。	深煎り
新発売	ルイス・エルネスト	コロンビア	オレンジ、ミルクチョコレートの風味。	中煎り
	浅煎り ドゥルセ		クリヤーで甘みをともなった爽やかな味わい。	浅煎り
	中煎り セロ		さわやかさと厚みを持ち合わせたバランスの良い味わい。	中煎り
	中深煎り クレモーン		しっかりとした質感とチョコレートやキャラメルを思わせるフレーバー。	中深煎り
	深煎り カラメロ		ダークチョコレート、ビターキャラメルの風味。柔らかな甘みとコクのある深煎りブレンド。	深煎り

※直営店では各店扱う銘柄が異なります。あらかじめご了承ください。

お問い合わせ: 株式会社丸山珈琲 受注センター 0267-26-5556(9:00~18:00) <http://www.maruyamacoffee.com>



MARUYAMA COFFEE