



MARUYAMA COFFEE

コーヒー豆 注文票

2018年10月1日 更新版 8%税込価格(円)

●「豆」「粉」の欄に、お求めの数量をご記入ください。

ポリビアエキソチックロスト		焙煎度合	100g			200g		
			価格	豆	粉	価格	豆	粉
新発売	ペドロ・ロドリゲス SL34 ナチュラル フロリポンディオ	ポリビア	中煎り	2,160			4,320	
新発売	ペドロ・ロドリゲス パチアン ナチュラル フロリポンディオ	ポリビア	中煎り	1,296			2,592	
CSCシリーズ		焙煎度合	100g			200g		
CSC ルイス・ウルティア ナチュラル			エルサルバドル	中煎り	821			1,642
Cup of Excellence 上位入賞ロスト		焙煎度合	80g			200g		
ルイス・アルベルト 2018年ニカラグアCOE1位			ニカラグア	中煎り	3,240			※こちらの商品は80gのみの販売となります。
エンリケ・レイヴァス 2017年ブラジル・ナチュラルCOE1位		ブラジル	中煎り	6,480				
グランクリュ(特級畑)シリーズ		焙煎度合	100g			200g		
ギアカンジャ			ケニア	中煎り	988			1,976
新発売	カルロス・イトウラルデ レッドカットアイ	ポリビア	中煎り	1,296			2,592	
新発売	イスマエル・ホゼ 2017年ブラジル・ナチュラルCOE4位	ブラジル	中煎り	1,296			2,592	
	レイディオマ・モレイラ 2017年ブラジル・ハルプトナチュラルCOE6位	ブラジル	中煎り	1,296			2,592	
	カルロス・イトウラルデ ゲイシャ	ポリビア	中煎り	3,564			7,128	
	カルロス・イトウラルデ ティピカ 深煎り	ポリビア	深煎り	1,512			3,024	
シングルシリーズ		焙煎度合	100g			200g		
新発売	スリラム・アパドゥライ ナチュラル 中深煎り		インド	中深煎り	788			1,577
新発売	ハイメ・カルデナス ビジャサルチ レッドハニー	コスタリカ	中煎り	821			1,642	
新発売	ジョゼ・ハイムンド ナチュラル	ブラジル	中煎り	756			1,512	
	テリ AB 深煎り	ケニア	深煎り	788			1,577	
	スリラム・アパドゥライ ナチュラル	インド	中煎り	788			1,577	
完売関連	ペドロ・ロドリゲス カトゥーラ ラ・リンダ 深煎り	ポリビア	深煎り	821			1,642	
認証コーヒー		焙煎度合	100g			200g		
有機コーヒー ウチュマチ			ポリビア	中煎り	821			1,642
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		
ディカフェ カングアル 深煎り			ホンジュラス	深煎り	821			1,642
ディカフェ カングアル		ホンジュラス	中煎り	821			1,642	
ディカフェ ブレンド 深煎り			深煎り	730			1,460	

直営店舗オリジナルブレンド		焙煎度合	100g			200g		
			価格	豆	粉	価格	豆	粉
松本アルプスブレンド		松本店 限定	深煎り	734			1,469	
鎌倉ブレンド		鎌倉店 限定	深煎り	734			1,469	
白樺ブレンド		MIDORI 長野店 限定	深煎り	734			1,469	
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	
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	
小諸ブレンド		小諸店 限定	中煎り	648			1,296	
八ヶ岳ブレンド ~満天の星空~		リゾナーレ店 限定	深煎り	734			1,469	
リゾナーレオリジナルマイルドブレンド		リゾナーレ店 限定	中深煎り	648			1,296	
西麻布ブレンド		西麻布店 限定	深煎り	734			1,469	
尾山台オリジナルブレンド		尾山台店 限定	深煎り	734			1,469	
特別&季節のブレンド		焙煎度合	100g			200g		
ふくろうブレンド			~10/31まで	深煎り	864			1,728
ワーグナーブレンド ~ローエン格林		通販限定	中深煎り	900			1,799	
シンフォニア			中煎り	648			1,296	
ノーチェ			深煎り	648			1,296	
秋のスペシャルブレンド			中煎り	900			1,799	
定番ブレンドシリーズ		焙煎度合	100g			200g		
アイス用ブレンド			深煎り	648			1,296	
茜すみれ			中煎り	648			1,296	
丸山珈琲のブレンド			深煎り	648			1,296	
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			200g		
ナラ・ジュンケイラ			ブラジル	中煎り	2,376			※デイリースペシャルティシリーズは500gのみの販売となります。
ラミーロ・スアレス 深煎り		コロンビア	深煎り	2,376				
浅煎り ドウルセ			浅煎り	2,160				
中煎り セロ			中煎り	1,998				
中深煎り クレモーン			中深煎り	1,998				
深煎り カラメロ			深煎り	1,998				

フリガナ お名前	お届け日のご案内 FAX 必要・不要	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】
TEL : - - FAX : - -	〒 - -		受注センター通販専用ダイヤル 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。
【送料一律】 (本州) 700円 (本州以外) 1000円	配達指定希望日 希望時間帯 (一部指定できない地域もあります) 月 日 ()	<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・手提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。 ※ キフト用包装は「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。

● 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.maruyamacof

FAX挿入方向はこちら→

銘柄案内

2018年10月1日 更新版

○ ボリビア エキゾチックロット

新発売	ペドロ・ロドリゲス SL34 ナチュラル フロリボンディオ	ボリビア	青りんご、レモンキャンディ、ミルクチョコレート、フローラルな風味。 きめ細かい質感と甘く心地良い後味。	中煎り
新発売	ペドロ・ロドリゲス バチアン ナチュラル フロリボンディオ	ボリビア	クランベリー、アップル、マスカット、ハーブの風味。 透明感のある味わいと複雑で爽やかな後味。	中煎り

○ CSCシリーズ

	CSCルイス・ウルティア ナチュラル	エルサルバドル	アップル、チェリー、ハチミツの風味。滑らかな質感と甘い後味。	中煎り
--	--------------------	---------	--------------------------------	-----

○ グランクリュシリーズ

新発売	ルイス・アルベルト 2018年ニカラグアCOE1位	ニカラグア	アップル、ピンクグレープフルーツ、黒糖、ラム酒の風味。 複雑で奥行きのある味わいと華やかさを感じる余韻。	中煎り
新発売	ギアカンジャ	ケニア	ベルガモット、マスカット、チェリー、ピーチの風味。 クリーミーな舌触りと複雑で爽やかな味わい。	中煎り
	カルロス・イトウラルデ レッドカトゥアイ	ボリビア	グレープ、マンダリンオレンジ、ハチミツ、チェリーの風味。 シロップの様な質感と複雑で奥行きのある味わい。	中煎り
	イスマエル・ホゼ 2017年ブラジル・ナチュラルCOE4位	ブラジル	アップル、レーズン、ブラウンシュガー、パパイヤの風味。 きめ細かい質感と上品で甘い余韻。	中煎り
	レイディオマ・モレイラ 2017年ブラジル・パルプトナチュラルCOE6位	ブラジル	青りんご、イチジク、ハーブの風味と花の香り。 繊細な質感と心地良い余韻。	中煎り
	エンリケ・レイヴァス 2017年ブラジル・ナチュラルCOE1位	ブラジル	トロピカルフルーツ、メロン、クランベリー、フローラルな風味。 シルクのような質感と複雑で奥行きのある味わい。	中煎り
	カルロス・イトウラルデ ゲイシャ	ボリビア	ピーチ、マスカット、ピンクグレープフルーツの風味とローズの香り。 ベルベットのような質感と奥行きのある甘さと爽やかさ。	中煎り
	カルロス・イトウラルデ ティピカ 深煎り	ボリビア	グレープ、ラズベリー、ビターチョコレート、アーモンドの風味。 繊細な質感と、綺麗な後味。	深煎り

○ シングルシリーズ

新発売	スリラム・アパドウライ ナチュラル 中深煎り	インド	ビターキャラメル、ダークチェリー、黒蜜の風味。 柔らかい舌触りとスパイシーな後味。	中煎り
新発売	ハイメ・カルデナス ビジャサルチ レッドハニー	コスタリカ	アプリコット、チェリー、ブラウンシュガーの風味。 クリーミーな口当たりとバランスの良い味わい。	深煎り
新発売	ジョゼ・ハイムンド ナチュラル	ブラジル	アップル、ラズベリー、ヌガーの風味。軽やかな口当たりと長い余韻。	中煎り
	テリ AB 深煎り	ケニア	ビターチョコレート、ブルーベリー、ブラックチェリーの風味。 滑らかな口当たりと長く続く後味。	深煎り
	スリラム・アパドウライ ナチュラル	インド	カシューナッツ、ブラウンシュガー、アップルの風味。 柔らかい口当たりと甘い後味。	中煎り
完売間近	ペドロ・ロドリゲス カトゥーラ ラ・リンダ 深煎り	ボリビア	ビターチョコレート、ビターキャラメル、ローストナッツの風味。 クリーミーな質感と長い余韻。	深煎り

○ 認証コーヒー

	有機コーヒー ウチュマチ	ボリビア	アプリコット、ブラウンシュガー、ミルクチョコレートの風味。 軽やかな質感とバランスのよい味わい。	中煎り
--	--------------	------	---	-----

○ カフェインレスシリーズ

	デカフェ カングアル 深煎り	ホンジュラス	ビターチョコレート、ローストナッツの風味。 滑らかな舌触りと柔らかい味わい。	深煎り
	デカフェ カングアル	ホンジュラス	オレンジ、ミルクキャラメル、ナッツの風味。 柔らかい舌触りと甘く心地良い後味。	中煎り
	デカフェ 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

	ふくろうブレンド	～10/31まで	ビターキャラメル、ブルー、黒糖の風味。 滑らかで厚みのある質感と長く続く後味。	深煎り
通販限定	ワーグナーブレンド	～ローエン格林	レモンピール、ピーチ、チョコレート、ダークチェリーの風味。 滑らかな質感とバランスの取れた味わい。	中深煎り
	シンフォニア		ナッツ、オレンジ、青りんごの風味。 柔らかい舌触りと奥行きを感じる味わい。	中煎り
	ノーチェ		ダークチョコレートやブラウンシュガーの風味。 クリーミーな舌触りと心地良い余韻。	深煎り
	秋のスペシャルブレンド		トロピカルフルーツやピーチの風味と花の香り。 華やかさや透明感のある味わい。	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
	八ヶ岳ブレンド～満天の星空～【リゾナーレ店限定】		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、 チョコレートの様な風味やココのあるブレンド。	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、味わい深いココ。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

	ナラ・ジュンケイラ	ブラジル	オレンジ、アプリコット、ミルクチョコレートの風味。 滑らかな舌触りとバランスの取れた味わい。	中煎り
	ラミーロ・スアレス	コロンビア	ビターキャラメル、チョコレートの風味。滑らかな質感と長い余韻。	深煎り
	浅煎り ドウルセ		クリア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。 柔らかな甘みとココ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。予めご了承ください。

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



MARUYAMA
COFFEE

Coffee Line-Up

October 1st to 14th, 2018

※ Please see "How to Order" and "Terms and Conditions" on the last page

○ Bolivia Exotic Lot

NEW	Pedro Rodriguez SL34 Natural Floripondio	Floripondio, Bolivia	Green Apple, Lemon Candy, Milk Chocolate, Floral. Refined mouthfeel with a sweet and pleasant aftertaste.	100g: ¥2,160 200g: ¥4,320
NEW	Pedro Rodriguez Batian Natural Floripondio	Floripondio, Bolivia	Cranberry, Apple, Muscat, Herb. Transparent, complex and clean finish.	100g: ¥1,296 200g: ¥2,592

○ Community Supported Coffee

NEW	Luis Urrutia Natural	Monte Sión, El Salvador	Apple, Cherry, Honey. Creamy mouthfeel and sweet finish.	100g: ¥821 200g: ¥1,642
-----	----------------------	----------------------------	---	----------------------------

○ Grand Cru Series

NEW	Luis Alberto 2018 Nicaragua COE #1	La Bendicion, Nicaragua	Apple, Pink Grapefruits, Brown Sugar, Rum. Complex and dimensional taste with a bright finish.	80g: ¥3,240
NEW	Giakanja	Kenya, Giakanja	Bergamot, Muscat, Cherry, Peach. Creamy mouthfeel with a complex and refreshing taste.	100g: ¥988 200g: ¥1,976
NEW	Carlos Iturralde Red Catuaí	Agro Takesi, Bolivia	Grape, Mandarin Orange, Honey, Cherry. Syrupy mouthfeel, complex and dimensional.	100g: ¥1,296 200g: ¥2,592
NEW	Ismael José 2017 Brazil Natural COE #4	São Silvestre, Brazil	Apple, Raisin, Brown Sugar, Papaya. Fine texture, elegant and sweet finish.	100g: ¥1,296 200g: ¥2,592
	Leidiomar Moreira 2017 Brazil Pulped Natural COE #6	Sítio Rancho Dantas, Brazil	Green Apple, Fig, Herb and Floral. Delicate mouthfeel and pleasant finish.	100g: ¥1,296 200g: ¥2,592
	Henrique Leivas 2017 Brazil Natural COE #1	Fazenda Camocim, Brazil	Tropical Fruits, Melon, Cranberry, Floral. Silky mouthfeel with a complex and dimensional taste.	80g: ¥6,480
	Carlos Iturralde Geisha	Agro Takesi, Bolivia	Peach, Muscat, Pink Grapefruit, Rose. Velvety mouthfeel with dimensional sweetness and refreshing taste.	100g: ¥3,564 200g: ¥7,128
	Carlos Iturralde Typica Dark Roast	Agro Takesi, Bolivia	Grape, Raspberry, Bitter Chocolate, Almond. Refined mouthfeel with a clean finish.	100g: ¥1,512 200g: ¥3,024

○ Seasonal Single Coffee

NEW	Sriram Appadurai Natural Medium Dark Roast	Karadykan Estate, India	Bitter Caramel, Dark Cherry, Brown Sugar Syrup. Round mouthfeel with a spicy aftertaste.	100g: ¥788 200g: ¥1,577
NEW	Jaime Cardenas Villasarchi Red Honey	Emanuel, Sin Limites Micromill, Costa Rica	Apricot, Cherry, Brown Sugar. Creamy mouthfeel with a well balanced taste.	100g: ¥821
NEW	José Raimundo Natural	Santa Terezinha, Brazil	Apple, Raspberry, Nougat. Smooth mouthfeel and long finish.	100g: ¥756 200g: ¥1,512
NEW	Theri AB Dark Roast	Theri Factory, Kenya	Bitter Chocolate, Prune, Black Cherry. Round mouthfeel and long aftertaste.	100g: ¥788 200g: ¥1,577
NEW	Sriram Appadurai Natural	Karadykan Estate, India	Cashew Nuts, Brown Sugar, Apple. Soft mouthfeel with a sweet aftertaste.	100g: ¥788 200g: ¥1,577
	Pedro Rodriguez Caturra La Linda Dark Roast	La Linda, Bolivia	Bitter Chocolate, Bitter Caramel, Roasted Nuts. Creamy mouthfeel and long finish.	100g: ¥821 200g: ¥1,642

○ Decaffeinated Coffee

	Decaf Cangual Dark Roast	Cangual, Honduras	Bitter Chocolate, Roasted Nuts. Smooth mouthfeel and mild taste.	100g: ¥821 200g: ¥1,642
	Decaf Cangual	Cangual, Honduras	Orange, Milk Caramel, Nuts. Soft mouthfeel with a sweet and pleasant aftertaste.	100g: ¥821 200g: ¥1,642
	Decaf Blend Dark Roast		Chocolate, Almond. Creamy mouthfeel with a well-balanced taste.	100g: ¥730 200g: ¥1,460

○ Certified Coffee

	JAS Organic Coffee Uchumachi	Uchumachi, Bolivia	Apricot, Brown Sugar, Milk Chocolate. Smooth mouthfeel and well-balanced.	100g: ¥821 200g: ¥1,642
--	------------------------------	-----------------------	--	----------------------------

○ Special Blend/Seasonal Blend (Autumn)

NEW	Symfonia		Nuts, Orange, Green Apple. Syrupy mouthfeel and dimensional.	100g: ¥648 200g: ¥1,296
NEW	Noche		Dark Chocolate, Brown Sugar. Creamy mouthfeel and pleasant finish.	100g: ¥648 200g: ¥1,296
NEW	Autumn Special Blend		Tropical Fruits, Peach, Floral. Bright and transparent.	100g: ¥900 200g: ¥1,799
	Owl Blend		Bitter Caramel, Prune, Brown Sugar. Creamy and rich mouthfeel with a long aftertaste.	100g: ¥864 200g: ¥1,728
Online Only	Wagner Blend-Lohengrin(Medium Dark Roast)		Lemon Peel, Peach,Chocolate, Dark Cherry. Syrupy mouthfeel and well-balanced taste.	100g: ¥900 200g: ¥1,799

○ Exclusive Blend of the Store

	Matsumoto Alps Blend 【Matsumoto Store】		Dark Chocolate, Brown Sugar, A Hint of Fruits. Clean and dimensional taste.	100g: ¥734 200g: ¥1,469
	Kamakura Blend 【Kamakura Store】		Caramel, Dark Chocolate. Pleasant mouthfeel with a bright finish.	100g: ¥734 200g: ¥1,469
	White Birch Blend 【MIDORI Nagano Store】		Sweet Chocolate, Caramel. Creamy mouthfeel and sweet aftertaste.	100g: ¥734 200g: ¥1,469
	Classic Blend 1991 【Karuizawa Main Store】		Bitter Chocolate, Caramel. Spicy Aftertaste, Rich Body.	100g: ¥900 200g: ¥1,799
	Harunire Terrace Blend 【Harunire Terrace Store】		Orange, Nuts, Caramel. Long Sweet Aftertaste.	100g: ¥734 200g: ¥1,469
	Komoro Blend 【Komoro Store】		Milk Chocolate, Orange, Caramel.	100g: ¥648 200g: ¥1,296
	Yatsugatake Blend 【Risonare Store】		Chocolate, Orange, Cherry. Sweet and Round.	100g: ¥734 200g: ¥1,469
	Risonare Original Mild Blend 【Risonare Store】		Orange, Chocolate, A Hint of Floral.	100g: ¥648 200g: ¥1,296
	Nishiazabu Original Blend 【Nishiazabu Store】		Chocolate and orange. Vibrance and fine elegance come forward as it cools	100g: ¥734 200g: ¥1,469
	Oyamadai Original Blend 【Oyamadai Store】		Rich Chocolate. Mild and Smooth.	100g: ¥734 200g: ¥1,469

○ Standard Blend

	Iced Coffee		Refreshing and invigorating blend with chocolate and rich body.	100g: ¥648 200g: ¥1,296
	Akane Violet		Floral, Cherry, Lemon. Syrupy mouthfeel with pleasant afternotes.	100g: ¥648 200g: ¥1,296
	Maruyama Coffee Blend		Rich aroma and structure. Notes of Chocolate.	100g: ¥648 200g: ¥1,296

○ Daily Specialty

	Nara Junqueira	Divisa, Brazil	Orange, Apricot, Milk Chocolate. Round mouthfeel with a well balanced taste.	500g: ¥2,376
	Ramiro Suárez Dark Roast	Casa Loma, Colombia	Bitter Caramel, Chocolate. Smooth mouthfeel with a long after taste.	500g: ¥2,376
	Dulce		Vibrant and sweet.	500g: ¥2,160
	Zero		Pleasant mouthfeel with a well-balanced refreshing and sweet taste.	500g: ¥1,998
	Cremoso		Creamy mouthfeel with chocolate and caramel notes.	500g: ¥1,998
	Caramelo Dark Roast		Dark Chocolate, Bitter Caramel. Mellow and structured.	500g: ¥1,998

How to Order

E-mail us with the following required information upon your agreement of the terms and conditions below.

E-mail

internationalsales@maruyamacoffee.com

What We Need for Your Order

1 Full Name (Mr. / Ms.)

2 E-mail

3 Address and Postal Code

4 Tel. Number

5 Item information that you would like to order

- Item name
- Package size (g.)
- Quantity

* Only roasted coffees are available for international sales.

* Items listed might not be available in case of sell-out.

Terms and Conditions

For international orders, followings are the terms and conditions.

International Order Policy

- 1 International order can be accepted **only for a personal use** but **not for any re-sale or commercial use.**
- 2 We only sell roasted whole beans for international order.

Payment Policy

- 1 Payment currency is Japanese Yen.
- 2 Payment term is 100% advanced payment.
- 3 For all the international orders, JPY2,000 of international order handling charge will be invoiced each time.
- 4 Customers will be invoiced for the products, freight, EMS cargo insurance, and the international order handling charge.
- 5 Customers shall pay invoiced amount within 5 days after receipt of invoice.
- 6 Payment can be made by credit card only.
- 7 Order will be cancelled automatically if payment is not completed by due date.

Shipping Policy

- 1 We will arrange shipment upon the confirmation of payment.
 - 2 Except the busy seasons or irregular occasions, normally ordered items will be dispatched from our factory within 3-5 business days* after the payment receipt confirmation.
 - 3 International shipment will be arranged by EMS only.
 - 4 Customers are responsible for import duties, taxes, or any other obligations that may be incurred for the import of our coffee.
 - 5 Freight is calculated based on estimated weight of the items and packing materials.
- * Our office will be closed on Saturdays, Sundays, National Holidays, Summer and Winter Holidays.

Privacy Policy

- 1 We promise to keep personal information we collected safe according to the applicable laws.
- 2 We only use personal information for fulfilling order.

Contact Us

Maruyama Coffee is happy to help your customer service needs, questions, or concerns.
Please contact us at any time:

E-mail: internationalsales@maruyamacoffee.com
Address: 1152-1 Hirahara, Komoro-shi, Nagano, 384-0092 JAPAN
Telephone: +81-267-26-5556