



●「豆」「粉」の欄に、お求めの数量をご記入ください。

Cup of Excellence 上位入賞ロット		焙煎度合	80g			※こちらの商品は80gのみの販売となります。		
新発売	商品名		価格	豆	粉	価格	豆	粉
新発売	ファビオ・カバジェロ 2018年ホンジュラスCOE1位	ホンジュラス 中煎り	6,264					
Community Supported Coffee		焙煎度合	100g			200g		
新発売	商品名		価格	豆	粉	価格	豆	粉
新発売	GSC エンリケ・ナバロ カトゥーラ	コスタリカ 中煎り	821			1,642		
50lbs.エリートコーヒープロジェクト		焙煎度合	100g			200g		
新発売	商品名		価格	豆	粉	価格	豆	粉
新発売	50lbs.ECP ロドルフォ・ロドリゲス ゲイシャ	コスタリカ 中煎り	2,376			4,752		
新発売	50lbs.ECP ルイス・モンヘ ゲイシャ ホワイトハニー	コスタリカ 中煎り	1,890			3,780		
新発売	50lbs.ECP トーニョ・バランテス エチオピア	コスタリカ 中煎り	1,188			2,376		
新発売	50lbs.ECP オマル・カルデロン ルメ・スーダン	コスタリカ 中煎り	1,080			2,160		
グランクリュ(特級畑)シリーズ		焙煎度合	100g			200g		
新発売	商品名		価格	豆	粉	価格	豆	粉
新発売	カムワンギ	ケニア 中煎り	988			1,976		
新発売	フレディ・モラレス	グアテマラ 中煎り	988			1,976		
新発売	マリサベル・カバジェロ カトゥアイ ナチュラル	ホンジュラス 中煎り	988			1,976		
新発売	アルトゥ・アギーレ パカマラ	グアテマラ 中煎り	1,260			2,521		
	マリサベル・カバジェロ ジャバ ナチュラル	ホンジュラス 中煎り	2,160			4,320		
	プリオ・メレンデス ゲイシャ	グアテマラ 中煎り	2,160			4,320		
	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・パルブナチュラル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	ボリビア 中煎り	3,564			7,128		
シングルシリーズ		焙煎度合	100g			200g		
新発売	商品名		価格	豆	粉	価格	豆	粉
新発売	イグナシオ・ベニテス 深煎り	ホンジュラス 深煎り	788			1,577		
新発売	セサル・アギラール	ホンジュラス 中煎り	788			1,577		
	ロヘール・エデルフォ 深煎り	グアテマラ 深煎り	788			1,577		
	モンテネグロ	グアテマラ 中煎り	788			1,577		
	スマトラ セミウォッシュト 深煎り	インドネシア 深煎り	788			1,577		
	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		
認証コーヒー		焙煎度合	100g			200g		
	商品名		価格	豆	粉	価格	豆	粉
	有機コーヒー ビジャ・ロサリオ 深煎り	ボリビア 深煎り	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		
	商品名		価格	豆	粉	価格	豆	粉
	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		
	商品名		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		
	ハヶ岳ブレンド ~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		
	商品名		価格	豆	粉	価格	豆	粉
	クリスマスブレンド 赤	~12/25まで 深煎り	864			1,728		
	クリスマスブレンド 白	~12/25まで 中煎り	864			1,728		
	ワーグナーブレンド ~ローエン格林	~12/31まで 通販限定 中深煎り	900			1,799		
	ダイヤモンド・ダスト・ライト	~2/28まで 新発売 中煎り	648			1,296		
	ダイヤモンド・ダスト	~2/28まで 新発売 深煎り	648			1,296		
	冬のスペシャルブレンド	~2/28まで 新発売 中煎り	900			1,799		
定番ブレンドシリーズ		焙煎度合	100g			200g		
	商品名		価格	豆	粉	価格	豆	粉
	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					
	商品名		価格	豆	粉			
	ホルヘ・マルドナド	ホンジュラス 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。		
	エベルト・ロドリゲス 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	
TEL : - -	
FAX : - -	
【送料一律】	
(本州) 700円	(本州以外) 1000円

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)
〒 -	
配達指定希望日 月 日 ()	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

【通信欄】	
受注センター通販専用ダイヤル Fax 0267-25-5380	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。
※ 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、ハンドドリップ等で推奨の「中挽き」をご用意いたします。	

銘柄案内

2018年12月1日 更新版

○ 表参道Single origin Store限定銘柄

新発売	50lbs.ECP ロヘール・ウレニヤ ティピカ イエローハニー 浅煎り	コスタリカ	青りんご、ピーチ、ハチミツの風味。とろりとした質感と爽やかな味わい。	浅煎り
新発売	リサンドロ・ゴメス 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、ダークチェリーの風味。 柔らかな口当たりと心地良い余韻。	深煎り
	ムウエンディ・ウエガ ピーベリー	ケニア	ピーチ、クランベリー、マスカットの風味。心地良い舌触りと華やかさを感じる余韻。	中煎り

○ 50lbs.エリートコーヒープロジェクト

新発売	50lbs.ECP ロドルフォ・ロドリゲス ゲイシャ	コスタリカ	ピーチ、パパイア、ハーブの風味とジャスミンの香り。 滑らかな質感と奥行きのある味わい。	中煎り
新発売	50lbs.ECP ルイス・モンヘ ゲイシャ ホワイトハニー	コスタリカ	青りんご、洋梨、ライムの風味と花の香り。 繊細な質感と爽やかで明るい味わい。	中煎り
新発売	50lbs.ECP トーニョ・バランテス エチオピア	コスタリカ	ザクロ、イチジク、ブラックベリー、ハーブの風味。 複雑な味わいとスパイスな後味。	中煎り
新発売	50lbs.ECP オマル・カルデロン ルメ・スーダン	コスタリカ	プラム、パパイア、ブラウンシュガーの風味。 シロップの様な舌触りと長く続く甘い後味。	中煎り

○ Community Supported Coffee

新発売	GSC エンリケ・ナバロ カトゥーラ	コスタリカ	アプリコット、キャラメル、カシューナッツの風味。 滑らかな舌触りと甘い後味。	中煎り
-----	--------------------	-------	---	-----

○ グランクリュシリーズ

新発売	ファビオ・カバジェロ 2018年ホンジュラスCOE1位	ホンジュラス	マスカット、レモングラス、ピーチ、フローラルな風味。 シルクのような質感と透明感のある上品な味わい。	中煎り
新発売	カムワンギ	ケニア	グレープ、グレープフルーツ、ブラッドオレンジの風味。 ジュシーな味わいと長く続く後味。	中煎り
新発売	フレディ・モラレス	グアテマラ	ピーチ、アプリコット、マスカットの風味。厚みのある質感と奥行きのある味わい。	中煎り
新発売	マリサベル・カバジェロ カトゥアイ ナチュラル	ホンジュラス	パイナップル、グレープ、キャラメルの風味。厚みのある質感と長く続く甘い後味。	中煎り
新発売	アルトゥロ・アギーレ パカマラ	グアテマラ	マスカット、ピーチ、アップルの風味と花の香り。柔らかな口当たりと綺麗な後味。	中煎り
	マリサベル・カバジェロ ジャバ ナチュラル	ホンジュラス	洋梨、マンゴー、パパイアの風味とジャスミンの香り。 シロップの様な質感と、上品でエキゾチックな味わい。	中煎り
	フリオ・メレンデス ゲイシャ	グアテマラ	ライチ、グリーンアップル、ピーチの風味と香水を思わせる香り。 繊細な質感と透明感のある味わい。	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、パパイアの風味。 きめ細かい質感と上品で甘い余韻。	中煎り
	レイデオマ・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
	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

○ シングルシリーズ

新発売	イグナシオ・ベニテス 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、アーモンドの風味。 クリーミーな質感と長く続く後味。	深煎り
新発売	セサール・アギラール	ホンジュラス	アプリコット、アップル、ブラウンシュガーの風味。柔らかな口当たりと甘い後味。	中煎り
	ロヘール・エデルフォ 深煎り	グアテマラ	ダークチョコレート、プルーン、アーモンドの風味。滑らかな質感と長く続く後味。	深煎り
	モンテネグロ	グアテマラ	チェリー、アップル、ハチミツの風味。柔らかな口当たりとバランスの良い味わい。	中煎り
	スマトラ セミウォッシュト 深煎り	インドネシア	ダークチョコレート、ブラックベリー、ローストナッツの風味。 滑らかで厚みのある質感と長く続く後味。	深煎り
	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。	中煎り

○ 認証コーヒー

	有機コーヒー ビジャ・ロサリオ 深煎り	ボリビア	ビターチョコレート、ローストナッツ、キャラメルの風味。 クリーミーな口当たりと長い後味。	深煎り
--	---------------------	------	---	-----

○ カフェインレスシリーズ

	ディカフェ 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な味わい。	深煎り
	ディカフェ 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

	クリスマスブレンド 赤	～12/25まで	ダークチョコレート、アメリカンチェリー、グレープの風味。ベルベットの様な舌触りとスパイシーで心地良い後味。	深煎り
	クリスマスブレンド 白	～12/25まで	洋梨、パパイヤ、ピーチの風味。軽やかな質感と明るさや爽やかさのある味わい。	中煎り
通販限定	ワーグナーブレンド ～ローエン格林	～12/31まで	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
新発売	ダイヤモンド・ダスト・ライト	～2/28まで	アプリコット、チェリー、ハチミツの風味。軽やかな口当たりと、爽やかな味わい。	中煎り
新発売	ダイヤモンド・ダスト	～2/28まで	ダークチョコレート、アーモンド、スパイシーな風味。クリーミーな舌触りと、透明感のある味わい。	深煎り
新発売	冬のスペシャルブレンド	～2/28まで	アップル、ラズベリー、パッションフルーツの風味とほのかに花の香り。きめ細かい質感と、バランスの取れた味わい。	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

	ホルヘ・マルドナド	ホンジュラス	アップル、プラム、ブラウンシュガーの風味。滑らかな口当たりと甘い後味。	中煎り
	エベルト・ロドリゲス 深煎り	コロンビア	ダークチョコレート、キャラメル、ローストナッツの風味。滑らかな質感と長く続く後味。	深煎り
	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 クレモーソ		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

※直営店では各店扱え銘柄が異なります。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



Coffee Line-Up

December 1st to 14th, 2018

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

○ 50lbs. Elite Coffee Project

NEW	50lbs. ECP Rodolfo Rodriguez Geisha	Puente Tarrazú Micromill, Costa Rica	Peach, Papaya, Herb, Jasmine. Silky mouthfeel and dimensional.	100g: ¥2,376 200g: ¥4,752
NEW	50lbs.ECP Luis Monge Geisha White Honey	La Lia Micromill, Costa Rica	Green Apple, Pear, Lime, Floral. Delicate mouthfeel, refreshing and bright.	100g: ¥1,890 200g: ¥3,780
NEW	50lbs.ECP Toño Barrantes Ethiopia	Herbazu Micromill, Costa Rica	Pomegranate, Fig, Blackberry, Herb. Complex and spicy aftertaste.	100g: ¥1,188 200g: ¥2,376
NEW	50lbs.ECP Omar Calderón Rume Sudan	Granitos de Altura del Ortiz Micromill, Costa Rica	Plum, Papaya, Brown Sugar. Syrupy mouthfeel and long sweet aftertaste.	100g: ¥1,080 200g: ¥2,160

○ Community Supported Coffee

NEW	CSC Enrique Navarro Caturra	Monte Copey Micromill, Costa Rica	Apricot, Caramel, Cashew Nuts. Syrupy mouthfeel and sweet aftertaste.	100g: ¥821 200g: ¥1,642
-----	-----------------------------	-----------------------------------	---	----------------------------

○ Grand Cru Series

NEW	Fabio Caballero 2018 Honduras COE#1	San Francisco, Honduras	Muscat, Lemongrass, Peach, Floral. Silky mouthfeel, transparent and elegant taste.	80g: ¥6,264
NEW	Kamwangi	Kamwangi Factory, Kenya	Grape, Grapefruit, Blood Orange. Juicy and long aftertaste.	100g: ¥988 200g: ¥1,976
NEW	Fredy Morales	La Rosma, Guatemala	Peach, Apricot, Muscat. Creamy mouthfeel and dimensional.	100g: ¥988 200g: ¥1,976
NEW	Marysabel Caballero Catuai Natural	El Puente, Honduras	Pineapple, Grape, Caramel. Rich mouthfeel and long sweet aftertaste.	100g: ¥988 200g: ¥1,976
NEW	Arturo Aguirre Pacamara	El Injerto I, Guatemala	Muscat, Peach, Apple, Floral. Syrupy mouthfeel and clean finish.	100g: ¥1,260 200g: ¥2,521
	Marysabel Caballero Java Natural	El Puente, Honduras	Pear, Mango, Papaya, Jasmine. Syrupy mouthfeel with an elegant and exotic taste.	100g: ¥2,160 200g: ¥4,320
	Julio Melendez Geisha	El Zapote, Guatemala	Lychee, Green Apple, Peach, Perfume-like. Refined mouthfeel with a clean taste.	100g: ¥2,160 200g: ¥4,320
	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
	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

○ Seasonal Single Coffee

NEW	Ignacio Benitez Dark Roast	La Chorrera, Honduras	Bitter Chocolate, Roasted Nuts, Almond. Creamy mouthfeel and long aftertaste.	100g: ¥788 200g: ¥1,577
NEW	Cesar Aguilar	Los Cardinales, Honduras	Apricot, Apple, Brown Sugar. Smooth mouthfeel and sweet aftertaste	100g: ¥788 200g: ¥1,577
	Roger Edelfo Dark Roast	La Bendicion, Guatemala	Dark Chocolate, Prune, Almond. Creamy mouthfeel with a long aftertaste.	100g: ¥788 200g: ¥1,577
	Montenegro	Vizcaya, Guatemala	Cherry, Apple, Honey. Soft mouthfeel with a well balanced taste.	100g: ¥788 200g: ¥1,577
	Sumatra Semi-washed Dark Roast	Sumatra, Indonesia	Dark Chocolate, Black Berry, Roasted Nuts. Round and rich mouthfeel with a long aftertaste	100g: ¥788 200g: ¥1,577
	Jaime Cardenas Villasarchi Red Honey	Emanuel, Sin Limites Micromill, Costa Rica	Apricot, Cherry, Brown Sugar. Creamy mouthfeel with a well balanced taste.	100g: ¥821 200g: ¥1,642

○ Certified Coffee

	JAS Organic Coffee Villa Rosario Dark Roast	Villa Rosario, Caranavi, Bolivia	Bitter Chocolate, Roasted Nuts, Caramel. Creamy mouthfeel with a long aftertaste.	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

○ Special Blend/Seasonal Blend (Winter)

Until December 25th	Christmas Blend Red		Dark Chocolate, Dark Cherry, Grape. Velvety mouthfeel with a spicy and pleasant aftertaste.	100g: ¥864 200g: ¥1,728
Until December 25th	Christmas Blend White		Pear, Papaya, Peach. Smooth mouthfeel with a bright and refreshing taste.	100g: ¥864 200g: ¥1,728
NEW	Diamond Dust Light Medium Roast		Apricot, Cherry, Honey. Smooth mouthfeel with a refreshing taste.	100g: ¥648 200g: ¥1,296
NEW	Diamond Dust Dark Roast		Dark Chocolate, Almond, Spicy. Creamy mouthfeel with a clean taste.	100g: ¥648 200g: ¥1,296
NEW	Winter Special Blend Medium Roast		Apple, Raspberry, Passion Fruit, Floral Hints. Refined mouthfeel with a well-balanced taste.	100g: ¥900 200g: ¥1,799
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

	Jorge Maldonado	Buenos Aires, Honduras	Apple, Plum, Brown Sugar. Smooth mouthfeel with a sweet finish.	500g: ¥2,376
	Eberto Rodriguez Dark Roast	El Espejoei Colombia	Dark Chocolate, Caramel, Roasted Nuts. Round mouthfeel with a long aftertaste.	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