



MARUYAMA COFFEE

コーヒー豆 注文票

2019年11月15日版

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。

Table with columns for coffee type, origin, roast level, and price per 100g/200g. Includes categories like 'カップ・オブ・エクセレンス', '50lbs. Elite Coffee Project', 'グランクリュ(特級畑)シリーズ', 'シングルシリーズ', and '認証コーヒー'.

Table listing various coffee blends and products such as '直営店舗オリジナルブレンド', '松本アルプスブレンド', '鎌倉ブレンド', '丸山珈琲のブレンド・クラシック1991', etc., with prices and availability.

Customer information fields: フリガナ, お名前, TEL, FAX, 送料 (700円/1000円).

Order details fields: お届け日のご案内 FAX (必要・不要), お支払方法 (コレクト/振込み), 配達指定希望日, 希望時間帯.

Shipping and contact information: 【通信欄】, 受注センター通販専用ダイヤル, 電話受付 0267-26-5556, Fax 0267-25-5380, and shipping instructions.

●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11月15日版

○ 表参道Single Origin Store限定銘柄

メルセ・ジョルダン 2018年ブラジル・パルプトナチュラルCOE27位	ブラジル	アップル、ヌガーの風味。滑らかな口当たり。	中煎り
カルロス・イトウラルデ ジャバ	ボリビア	パパイア、バレンシアオレンジ、ザクロの風味。綺麗な後味。	中煎り

○ カップ・オブ・エクセレンス

ラウル・リベラ 2019年エルサルバドルCOE1位	エルサルバドル	ストロベリー、パイナップル、アップル、赤ワインの風味。複雑な味わい。とても甘く、長い余韻。	中煎り
アンドレス・ロンドーニョ 2018年コロンビアCOE3位	コロンビア	レモングラス、チェリー、ハチミツの風味。シルクのような質感。透明感のある味わい。	中煎り
シルビア・カンブライア 2018年ブラジル・ナチュラルCOE5位	ブラジル	レーズン、プルーン、ブラウンシュガーの風味。滑らかな口当たり。	中煎り

○ 50lbs. Elite Coffee Project

50lbs. ECP ルイス&オスカー ゲイシャ	コスタリカ	ベルガモット、マスカット、チェリーの風味。	中煎り
50lbs.ECP ハイメ・カルデナス SL28	コスタリカ	グレープ、オレンジ、ブラックティーの風味。黒糖の様な甘さ。	中煎り
完売間近 50lbs. ECP ファビオ・ルイス ゲイシャ	コスタリカ	グレープ、ブルーベリー、フローラルな風味。ベルベットの様な質感。	中煎り

○ グランクリュシリーズ

新発売 カルロス・イトウラルデ ゲイシャ	ボリビア	様々な花の香り、ピーチ、マスカットの風味。とても甘く、複雑な味わい。	中煎り
新発売 ニエリ・ヒル AA	ケニア	ブラッドオレンジ、グレープ、カシス、フローラルな風味。ジュシーな味わい。	中煎り
エミリオ・ロペス パカマラ ナチュラル	エルサルバドル	アップル、ブラックベリー、メープルシロップの風味。丸みのある口当たり。	中煎り
ルイス・アルベルト パカマラ ナチュラル	ニカラグア	グレープ、プラム、キャラメル風味。シロップの様な質感。	中煎り
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、ピーチ、フローラルな風味。長く続く甘さ。	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	パイナップル、ピーチ、ハチミツの風味とカモミールの香り。シロップの様な質感。	中煎り
完売間近 フリオ・メレンデス ゲイシャ	グアテマラ	ジャズミン、マスカット、ピーチ、はちみつ風味。ベルベットの様な質感と華やかな味わい。	中煎り

○ シングルシリーズ

レイナ・クラロス	ホンジュラス	オレンジ、アーモンドの風味。	中煎り
完売間近 アンズエト パカマラ メスカル	グアテマラ	プラム、キャラメル風味。	中煎り
完売間近 ファン・パブロ 深煎り	グアテマラ	ダークチョコレート風味。柔らかな口当たり。	深煎り
完売間近 ジェイコブ・マンメン 深煎り	インド	ダークチョコレート、ヘーゼルナッツ風味。クリーミーな質感。	深煎り

○ 認証コーヒー

有機コーヒー ロドルフォ・キスペ 深煎り	ボリビア	ダークチョコレートの風味。クリーミーな質感。	深煎り
----------------------	------	------------------------	-----

○ カフェインレスシリーズ

デカフェ フェルナンド・リマ 深煎り	エルサルバドル	ダークチョコレート、アーモンド風味。	深煎り
デカフェ 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、ローストナッツ風味。	深煎り
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、ブラックベリーの風味。クリーミーな質感。	深煎り
	クリスマスブレンド 白	～12/25まで	マスカット、青りんごの風味。きめ細かい質感。	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 の風味。重厚で奥行きのある味わいと、長い余韻。	深煎り
完売間近	シンフォニア	～11/30まで	アプリコット、ハチミツの風味。	中煎り
完売間近	ノーチェ	～11/30まで	ダークチョコレートの風味。クリーミーな質感。	深煎り
完売間近	秋のスペシャルブレンド	～11/30まで	ピーチ、ラズベリー、フローラルな風味。	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		花の香りと柑橘類の爽やかな風味。 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

完売間近	ベチナ・ヴィレラ	ブラジル	オレンジ、ピスタチオの風味。	中煎り
完売間近	フレディ・モラレス 深煎り	グアテマラ	ダークチョコレート、スパイスの風味。	深煎り
	浅煎り ドゥルセ		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		爽やかさと甘さのバランスがとれた、口当たりの良い味わい。	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。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