

美味しい珈琲を淹れる
細口ドリップポットは必須です



- ・サーバー、フィルター、ドリッパー3点セット
1~2杯用キット(カリタ式) ¥1,320
- 2~4杯用キット(メリタ式) ¥1,650
- ・手挽き珈琲ミル(セラミック) ¥2,600



淹れ方
動画公開中

珈琲で世界を旅する『贅沢珈琲BAGギフトSET』

※5日前までの、
事前予約を承ります



松浜珈琲焙煎所のトリップバッグは、世界10産地から厳選したシングルオリジン珈琲を楽しめます。焙煎したてのたっぷり15gを手詰め熱シールして真空パックした本当に美味しい贅沢なドリップバッグです。
10産地計30個入 ¥8,000、計20個入 ¥5,600、計10個入 ¥3,000 ご注文いただけます 最少単位は計50個から。

贅沢珈琲BAG 本当に美味しい珈琲を楽しめるドリップバッグ！



- ・焙煎した珈琲たっぷり15gを手詰め真空パック
- ・生豆200gを焙煎10~11個になります
- ・焙煎豆1ロット(生豆200g)単位で
贅沢珈琲BAG包装を、包装料¥900で承ります
2日前までの予約注文で
金曜、土曜日の営業日にお渡しできます

- ◆Gift box
- 10個box ¥400
- 20個box ¥500
- 30個box ¥600

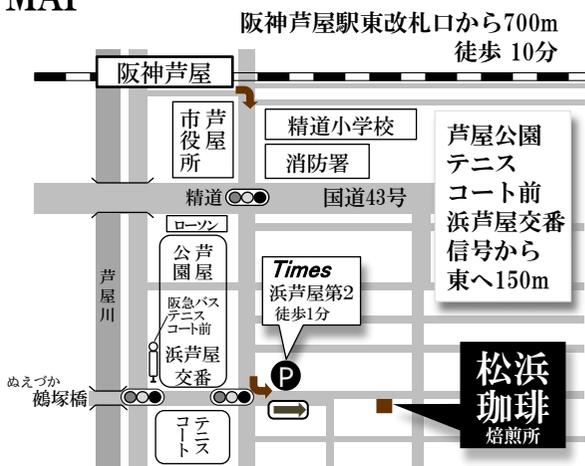


- ・焙煎珈琲豆を粉に挽くこともできます ご相談ください
- ・包装は、ワイヤー付クラブ角底袋。真空小分け包装(バルブ付)は、プラス¥50で承ります
ナイロンポリ袋(バルブ無)真空小分け包装は無料。炭酸ガスで膨張する場合があります
- ◆配送承ります。近畿2府3県配送料
100サイズ ¥1,500、80サイズ ¥1,200、60サイズ ¥850、コンパクトサイズ ¥600 詳しくはお問い合わせください



- ◆振込先 三井住友銀行 芦屋支店 口座番号 5434505 松浜珈琲焙煎所
PayPay銀行 ビジネス営業部 口座番号 3181267 松浜珈琲焙煎所

MAP



営業日

金曜日、土曜日
11時~16時

営業時間に看板を出しております
インターフォンでお知らせください



Instagram



MATSUHAMACOFFEE

駐車場はTimes 浜芦屋第2他をご利用ください

● ¥4,000以上の購入で1時間無料
2024.3改定

松浜珈琲焙煎所

0797-24-6281 芦屋市松浜町2-20

改定価格表
2024.3.11



毎週 金土曜日 11~16時 営業

☎ 0797-24-6281

mail: matsuham@ashiya-coffee.com

本当に美味しい珈琲と出会える

オーダーメイドスペシャルティ珈琲焙煎豆専門店です
世界から厳選したシングルオリジン珈琲を
ご注文いただいてから丁寧に焙煎いたします

世界の産地から厳選したスペシャルティ珈琲。精製方法や産地の違いをお楽しみください。



松浜珈琲焙煎所では、予約注文のみで販売。金、土曜日の営業日に店頭で商品をお渡します。予約注文・会員登録は、お電話かメールで受付しております。



BRAZIL さくらブルボンアマレーロ(ハニー製法) **限定新入荷**
さくらのように華やかでフレッシュな香り、甘味。 ¥1,150/生豆200g
柑橘系のさわやかに際立った甘さと香りのバランス。



YEMEN アラビアンセレクションモカマタリ(自然乾燥式) **新入荷**
標高2500m山岳地帯バニースマイルで栽培され ¥1,690/生豆200g
た超高地産、魅惑的な香りや甘くスパイシーなイエメンモカマタリ。



KENYA マサイAA TOP (水洗式) **2021/22収穫入荷**
世界中で高く評価されているケニアコーヒー。良質な ¥1,320/生豆200g
原料でDORMAN社が仕上げたトップグレードのプレミアム珈琲。



INDONESIA マンデリン・シナール(スマトラ式) **新入荷**
究極のマンデリン 土のような香りに加えて ¥1,360/生豆200g
柑橘系の香り、酸味口あたりの良さが際立ちます



GUATEMALA アンティグワ・パストレス・ピーベリー **2021/22年収穫**
カップはボディがあり、香り、酸味とも素晴らしい
最高級の珈琲です。(水洗式) ¥980/生豆200g



ETHIOPIA イルガチェフェG-1ナチュラル **新入荷**
個性豊かな甘みと花や果物のような香りをお楽しみください。最上級モカ。(自然乾燥式) ¥1,340/生豆200g



TANZANIA ンゴロンゴロ(水洗式) **2022/23年収穫**
すっきりバランスの取れたテイスト最高級キリマンジャロ ¥940/生豆200g
タンザニアコーヒー豆で最高とされていたAAグレードを超えるAATop

生豆200gを焙煎し販売
焙煎後の正味量は155~170gになります

世界各地から厳選したシングルオリジンスペシャルティ珈琲

生産国・精選方法による
風味の違い



生豆200gを焙煎し販売
焙煎後の正味量は155~170gになります

アラビア・アフリカ

 イエメン/アラビアンセレクション
税込 ¥1,690/生豆200g

 エチオピア/イルガチフェG1
ナチュラル チェルチェレ村
税込 ¥1,340/生豆200g

 エチオピア/イルガチフェG1
ウォッシュド チェルベサ村
税込 ¥1,290/生豆200g

 ケニア/マサイAA
税込 ¥1,320/生豆200g

 タンザニア/ンゴロンゴロAA Top
ニティン農園
税込 ¥ 940 /生豆200g

アジア・大洋州

 インドネシア/マンデリン シナール
税込 ¥1,360/生豆200g

 タイ/アボンゾ農園ハニー
税込 ¥1,000/生豆200g

 東ティモール/トゥヌファヒ村
有機JAS認証
税込 ¥1,020/生豆200g

モカマタリ Mocha Mattari

標高2500m山岳地帯の超高地産。一粒一粒収穫された
完熟果実はアフリカンベッドで天日乾燥する自然乾燥式。
魅惑的な香りと甘くスパイシーなモカマタリ。

モカ Mocha

珈琲発祥の地エチオピアの最上級モカ。果実を思わせる独特の香り。果肉のまま乾燥させるため成分が流れ出ない分、特徴が強く残ります。チェルチェレ村マイクロロット。(自然乾燥式)

イルガチフェチェルベサの小規模生産者から集められたマイクロロット。最上級スペシャルティモカ。さわやかなシトラスフレーバーと良質な酸味。心が澄み渡るような逸品。(水洗式)

ケニア Kenya

世界中で高く評価されているケニアコーヒー。芳醇な味わいにほのかな柑橘系の香り、溢れんばかりの重厚感。完熟果実が農協に集められ水洗処理ハンドピックされますトップグレードのプレミアム珈琲。(水洗式)

キリマンジャロ Kilimanjaro

すっきりとバランスの取れたテイスト最高級キリマンジャロチョコレート系の風味とコクを感じる心地よい後味。キリマンジャロ火山による肥沃な火山性土壌で栽培。タンザニアコーヒー豆で最高とされていたAAグレードを超えるAA Topグレード。(水洗式)

マンデリン Mandheling

究極のマンデリン。土のような香りに加えて柑橘系の香り、酸味、口あたりの良さが際立つ。スマトラ島北部太陽の恵みで育ち人の手で丁寧に選別してできあがったこのコーヒーは、力強くも温かく優しいクリーンな味わいです(スマトラ式)。

タイ Thailand

タイの山岳民族アカ族が20年前に始めた珈琲栽培。しっかりとしたボディの中にほのかな酸味と甘みを感じスッキリとした印象です (ブラックハニー精製)。

東ティモール East Timor

クリーンで明るい酸味が穏やかで口当たりが良く甘味と爽やかさを感じます。世帯数20のトゥヌファヒ村で森を守りながら栽培された最上級のマイクロロット珈琲。(水洗式)

カリブ海



ジャマイカ/ブルーマウンテンNo.1 ブルーマウンテン **Blue Mountain**
税込 ¥3,780/生豆200g

キング・オブ・コーヒー。まるやかな甘味の残る後味は他の追随を許さない。特にブルーマウンテン・コーヒーの出来るブルーマウンテン地区はこの気候がコーヒー栽培に最適な場所なのです。ジャマイカの気候が作り出した軽やかで上品なコーヒーをご賞味ください。(水洗式)

中南米



グアテマラ/アンティグア
パストレス・ピーベリー
【PROJECT ZERO】
税込 ¥980/生豆200g

アンティグア **Guatemala Antigua**
カップはボディがあり、香り、酸味とも素晴らしい。最高級の珈琲。グアテマラの首都アンティグアを囲むアグア山やその他の火山の斜面木は肥沃な火山性の黒土で、一年を通じ降雨、日照、日陰の最高のバランスに高品質の珈琲を生産。(水洗式)
PROJECT ZEROは、SDGsの考えを珈琲生産に取り組んだ商品。産地で徹底的にハンドピックを行い、欠点をゼロに近づけています。それに対価を支払い、我々は良質な豆を得られるというものです。



コロンビア/トリマ バンブコ
税込 ¥940/生豆200g

トリマ **Colombia Tolima**
こうしきや柑橘系の淡く爽やかな香り柔らかな甘みとしっかりとした口あたり。標高5400mの冠雪火山からの豊富な天然水、火山灰性肥沃な土壌とコーヒー栽培に適した地形・気候により、高品質なコーヒーが生産されています。(水洗式)



ブラジル/サンマリノ
税込 ¥840/生豆200g

サンマリノ **Brazil Sao Marino**
樹上完熟 完熟したコーヒーの実をそのまま樹上で熟成させる独特の栽培方法です。樹上でゆっくりと天日乾燥されるうちに甘みが凝縮されていきます。今までのブラジルとは一味違った新しい味(自然乾燥式)

とても美味しい カフェインレス珈琲 カフェインレスコーヒー Decaf



カフェインレス コロンビア
税込 ¥1,280/生豆200g



カフェインレス サントス
税込 ¥1,160/生豆200g

● 会員予約限定商品 一週間前までに事前予約品。欠品・価格変更もごさいます。

Hawaii Kona



ハワイコナ エクストラファンシー
税込 ¥3,480/生豆100g

1818年に苗が移植されて以来、ティピカ種100%が守り続けています。ハワイ島 標高4,205mのマウナ・ケア山西側斜面にあるコナ地方で生産。酸味、甘さ、柔らかな香りを持ち、魅惑的なアロマが楽しめます。(水洗式)

Esmeralda Geisha



パナマ/エスメラルダ農園
ゲイシャプライベートコレクション
税込 ¥3,880/生豆100g

標高の高い場所で収穫された豆だけを集めたワンランク上のゲイシャ。農薬を使わず完熟実だけを手摘み。世界最高のコーヒー。精製がナチュラルですので、南国系のフルーティな香りが強いのが特徴です。(自然乾燥式)

※生豆100gを焙煎 焙煎後の正味量は75~85g

※商品価格は変動する場合がございます Webサイトをご覧ください