

# 珈房Deaffee 取り扱い商品一覧 2026.3月～

《賞味期限の目安》  
 豆:焙煎日から…約1か月  
 粉:挽いた日から約2週間  
 ドリップバッグ  
 焙煎日から約2か月

焙煎豆を ご注文のお客様 ご一読ください。		珈房Deaffeeでは焙煎機の都合上生豆100g単位で焙煎しております。 そのため、焙煎の価格は生豆時の重さで設定しています。 焙煎後は水分が減り約8割ほどの重さになりますので予めご了承下さい。		
No.	規格	生産国・商品名	価格 100gあたり	特徴
4	プレミアム	デカフェ エチオピアシダモ	¥1,100	クリーンな味わいとフローラルな香り マウンテンウォーター式カフェインレス加工
6	スペシャル ティ	グアテマラ ビバラビダ	¥900	ウォッシュド製法 酸味と甘みのバランスがとれた上質な味わい
15	プレミアム	エチオピア イルガチエフェ チエルバサ (ナチュラル)	¥1,000	人気のエチオピアです。 後味には雑味のないクリーンさが際立ち、イルガチエフェ特有の美しい風味を、最後の一口まで楽しませてくれます。フレーバーはシトラス、レモンを感じる逸品
16	スペシャル ティ	コロンビア ウィラ アナエロビク (ウォッシュ)	¥1,100	淡いイチゴのような風味がのっています。 中煎～深煎になるとチョコレートの風味や甘さが増します。 浅煎りから深煎りまで幅広い焙煎度合いに対応できるコーヒーです。
104	スペシャル ティ	チョコレート ブレンド	¥900	(深煎) インド×グアテマラ。フルシティ焙煎で、チョコの甘さを引き立てます。 カカオのようなコクとほろ苦さ、後味にやさしい甘み。



珈房焙煎豆  
ドリップバッグ珈琲販売  
こうぼうデフィー  
**珈房Deaffee**  
月・火・木・金  
🕒 12:00 ~ 15:30  
焙煎受付15時まで  
あなたのお家にコーヒーのある暮らしを

郵送サービス 5千円未満実費分ご負担  
5千円以上で送料500円  
 始めました 1万円以上で送料無料  
 お支払いは銀行振り込みも可能です

◎けいけいでのお渡しは17時まで可能です◎  
 お問い合わせはメール、FAX、で  
 1週間前までにご連絡ください

メール : deaffee@daichofuku.or.jp  
 電話 : 072 - 813 - 8078  
 F A X : 072 - 813 - 8079

ご注文内容		焙煎豆				
①商品No	②量	③焙煎度	④挽目	数量	金額	
No.	g	浅・中・深	中挽・豆のまま			円
No.	g	浅・中・深	中挽・豆のまま			円
No.	g	浅・中・深	中挽・豆のまま			円
No.	g	浅・中・深	中挽・豆のまま			円
No.	g	浅・中・深	中挽・豆のまま			円
<b>合計</b>						円
団体名				お名前(ふりがな) <span style="float: right;">さま</span>		
ご連絡先(Tel) : ( )				Fax : ( )		
メールアドレス :						
お渡し希望日時 ( / 時ごろ )						

事務処理欄  
 受付 ( / 担当名 ) 準備日 ( / ) 伺書 (要 : 不要)  
 お支払い方法 ( ) 代金 (未・済) レジ打ち (有・無) 領収書 (要・不要)