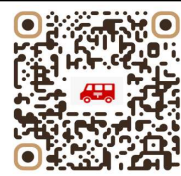


珈房Deaffee 取り扱い商品一覧 2026年6月～



ゆうパック
(大阪)
基本運賃表

焙煎豆をご注文のお客様 ご一読ください。		珈房Deaffeeでは焙煎機の仕様上、 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(生豆) 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 ピバラピダ	¥900	ウォッシュ製法 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 チエルベサ	¥1,000	人気のエチオピアです。(ナチュラル製法)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 アナエロビック	¥1,100	淡いいちごのような風味がのっています。(ウォッシュ製法) 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。
17	プレミアム	ブラジル カフェドルチェ	¥750	深煎りにすると コクしっかり、ほろ苦くて飲みやすいコーヒー。 アロマ(香り)：チョコやナッツのような、香ばしい香り。 フレーバー(味わい)：ピターなコクと、あとからほんのり甘み。
18	スペシャル ティ	コロンビア ナリーニョ グランホヤ	¥800	バランスが良く、柑橘の爽やかさとやさしい甘みが楽しめるコーヒー。 規格：スプレモ おすすめ焙煎 中煎～深煎(バランスよく楽しめます)(ウォッシュ製法)
104	スペシャル ティ	チョコレート ブレンド	¥900	(おすすめ焙煎：深煎) インド×グアテマラ。フルシティ焙煎で、 スイーツとともに。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。
105	スペシャル ティ・プレ ミアム	Deaffee オリジナル ブレンド2026	¥750	(おすすめ焙煎：深煎) コクのある飲みごたえに、ほんのり柑橘の余韻。重すぎず、 バランスの良い深煎りブレンド。そのままブラックでも、カフェオレでも◎



◎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
ドリップバッグは5個から
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
FAX : 072 - 813 - 8079

焙 煎 豆					
①商品No	②量(生豆)	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
ド リ ッ プ バ ッ グ					
No. 16	コロンビアウィラ アナエロビック	中・深	250円/個ご注文は 5個以上から		円
No. 104	チョコレート ブレンド	深煎	200円/個ご注文は 5個以上から		円
No. 105	Deaffeeオリジナル ブレンド2026	深煎	180円/個ご注文は 5個以上から		円
合 計					円
団体名			お名前(ふりがな) さま		
ご連絡先(Tel) :		()	Fax :		()
メールアドレス :					
☆必ずご記入ください☆ お渡し希望日時 (月 日 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)
メモ :