

珈房Deaffee 取り扱い商品一覧 2026.9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。



ゆうパック（大阪）
基本運賃表

規格	No.	生産国・商品名	価格 100gあたり	特徴
プレミアム	4	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
スペシャル ティ	5	☆再販売 エチオピア イルガチエフェ	¥1,000	華やかな香りと果実を思わせるやさしい甘み。イルガチエフェらしい透明感のある味わいが広がり、心地よい余韻を楽しめます。（ナチュラル）
スペシャル ティ	6	グアテマラ ビバラビダ	¥900	ウオッシュド製法 酸味と甘みのバランスがとれた上質な味わい
スペシャル ティ	16	コロンビア ウィラ アナエロピック （ウオッシュ）	¥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。
在庫限り Blend	104	チョコレートブレンド	¥900	インド×グアテマラの深煎り焙煎 チョコレートや焼き菓子とのマリアージュをお楽しみください
Blend	105	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◎
Blend	106	☆限定販売 Deaffee 甘みとコクのブレンド	¥900	深煎りならではの豊かなコクと、黒糖やキャラメルを思わせるやさしい甘み。 香ばしい余韻がゆっくりと続く、Deaffeeオリジナルブレンドです。 アイスコーヒー用に極深煎りも承ります。
オリジナルラベル 作成費用（一式）			¥300	ドリップバッグコーヒー5個以上からご対応1デザインにつき300円で承ります。 ※納品日まで余裕をもってご相談ください（2～3週間）
（追加）簡易ラッピング （一袋あたり）			¥20	1袋あたりドリップバッグ珈琲3～5個まで入るOPP袋（透明色）で包装します



郵送サービス ☐ 5千円未満実費分ご負担
始めました ☐ 5千円以上で送料500円
☐ 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
FAX：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. 106 Deaffee 甘みとコクのブレンド	g	深煎・極深煎	中挽・豆のまま		円	
ド リ ッ プ バ ッ グ 珈 琲						
No. 16	コロンビアウィラ アナエロピック	中・深	250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：						
領収書（不要・要→宛名） ()						
お渡し希望日時 □店頭 (/ 時ごろ) □郵送						
事務処理欄 受付 () 準備日 (/) レジ打ち（有・無）						