

2026/10/28

珈琲煎舗 豆きち 商品一覧(店頭価格)

焙煎度合いはプラス100円/200gでご希望にお答えします(例外あり)

区分	商品名	焙煎度	価 格		産地・品種など	特徴
			200g	100g		
店頭品	エスプレッソ・ブレンド	—	¥1,680	—	ウガンダ(ロブスタ),マンデリン,ブラジル	エスプレッソのコクと苦味に最適なウガンダ・ロブとマンデリンを配合。深煎りのブレンド。
店頭品	豆きちブレンド	—	¥1,650	—	インドネシア,コロンビア,ブラジル	超深煎りを50%配合。苦いが後に残らない。ハマルともうダメ！
店頭品	矢倉ブレンド	—	¥1,650	—	ブラジル,コロンビア,イエメン,グアテマラ	超深煎りを30%配合。香り・コク・苦みのバランスが絶妙！
店頭品	クィーンズ・ブレンド	—	¥1,680	—	マンデリン,ブラジル,イエメン	深煎りを50%配合。コクと香りを重視。萎えた気力もよみがえる！
店頭品	モーニング・ブレンド	—	¥1,650	—	マンデリン,ブラジル,コロンビア	「さあ今日も一日頑張るぞ〜！」のコーヒー
店頭品	モカブレンド	—	¥1,500	—	イエメン,ブラジル,コロンビア	モカマタリ40%配合。モカの香りを少し抑えて深い味を追求。
店頭品	ブルマン50ブレンド	—	¥2,200	—	ブルーマウンテンNo.1,ブラジル,グアテマラ	ブルーマウンテンNo.1を50%配合。甘いアロマとフワ〜とした余韻！
店頭品	ブルマン20ブレンド	—	¥1,830	—	ブラジル,グアテマラ,ブルーマウンテンNo.1	ブルーマウンテンNo.1を20%配合。甘いアロマと軽めのボディ！
店頭品	ロイヤル・ブレンド	—	¥1,830	—	ブラジル(2種),ブルーマウンテンNo.1	ブルーマウンテンNo.1を20%配合。苦味を抑えて香りを重視。
予約品	パナマ エスメラルダ・ゲイシャPC(100g)	浅〜中	—	¥3,800	Esmeralda農園(Panama共和国,Volcán Barú),Geisha, Washed,Private Collection	非常に秀逸なフローラル・アロマ、柑橘類を思わすフレーバー、驚くほどすっきりした甘味を伴った酸味。ゲイシャと言えばエスメラルダ！特別な日に！
予約品	ジャマイカ ブルーマウンテンNo.1 Clydesdale	中	¥3,300	¥1,700	Clydesdale(Jamaica),Typica,Fully Washed	ブルーマウンテンコーヒーの生産地の中央に位置し、そのアロマ、フレーバーは他の追随を許さない。
予約品	インドネシア カフェインレス マンデリン・ルンパンジュル	浅〜深	¥1,610	—	Wahana農園(East of Lake Toba), 97%+ Caffeine Removed(Mountain Water Process)	力強い苦味とコク、スパイシーな後味、野性味のあるフレーバー
予約品	インドネシア トラジャ スロトコ農園	中〜深	¥1,780	—	Sulotco農園(Sulawesi,RanteKarua), [Typica,Bourbon],Washed	独特の苦味とコク、豊かな香り
店頭品	インドネシア ジャワ・アラビカG-1	超深	¥1,760	—	East Java(Indonesia),Andungsari&LinieS&Ateng, Wet-Hulled,SCAA83.00	国際的高評価。柔らかい酸味、豊かな香り、中程度の濃さ。後味はビターチョコレート。
店頭品	インドネシア マンデリンG-1	深	¥1,780	—	Sumatra島(Indonesia),Wet-Hulled, Commodity(Grade-No1)	豊かなコクと独特の香味。世界的に人気があり品薄が続く。
予約品	インドネシア マンデリンG-1・アチエ At Source	中〜深	¥1,690	—	Bahtera農協(Aceh,Sumatra,Indonesia), Gayo1&Gayo2&Ateng,Wet Hulled,SCAA84.0	香ばしくさわやかで軽い苦味から、うまい！甘い！！と続く。マイルドでバランスのとれた柔らかい口当たり。
予約品	インドネシア マンデリン スマトラ・タイガー	中〜深	¥1,730	—	Dolok Sanggul小農家 (North Sumatra,Indonesia)Jember&Ateng&USDA, Wet Hulled,G1(Special Preparation)	当店では、深煎りマンデリンのなかでは圧倒的人気！さらっと爽やかで軽やかな苦味がいい。
予約品	インドネシア マンデリン・トゥルーブルー	中〜深	¥1,780	—	Lintong Nihuta地域(Sumatra,Indonesia), [Sigarar Utang,Jember,Onan Ganjang], Wet Hulled,SCAA85.00	ハーブ感溢れる酸味とマイルドなボディ、クリーンな後味が特徴

予約品	インドネシア ジャワ・ロブスタ WIB-1	深	¥1,150	—	Indonesia共和国,[Coffea canephora (Robusta)], Washed	酸味はなく、苦味の強いコーヒーで、主に、缶コーヒー・インスタントコー ヒーに使われる。
店頭品	グアテマラ SHB	(中深)	¥1,660	—	Guatemala共和国,Washed,SHB(Commodity)	やや酸味ががり中程度のコクがあり、ボディ感を求めるブレンドとして使 われる事が多い。
予約品	グアテマラ アティトラン	中～深	¥1,810	—	El Carmen Metzabal農園,[Catuai,Bourbon],Washed, Q-Grade:85.25	火山の肥沃な土壌と寒暖差が大きく乾燥した高地で、抜群に良いコー ヒーが生産される。甘みのある爽やかな酸味もいい。
予約品	コスタリカ SHB タラス・ファンシー	中～深	¥1,620	—	Tarrazú地区産,Catuai&Caturra,Washed, Q-point83.83	バランス良くマイルドなコク、爽やかで甘い酸味
予約品	コスタリカ ロスモンヘ	中～深	¥2,170	—	Santa Pas農園,Catuai,Natural,Top Speciality	少し発酵感を持ったラムやレーズン、さらに赤ワインのような特徴的な 風味
予約品	ホンジュラス テパングアレ農園 アナエロビック	中～深	¥2,100	—	Tepanguare農園,Bourbon,Anaerobic, Top Speciality	広がる甘みとフルーティな酸味、完熟ブルボンのエキゾチックなアフ ターテイスト
予約品	ブラジル SDTバハス農園 アアラ	中～深	¥1,960	—	S.D.T.Barras農園,Arara,Natural, Top Speciality	プルーンやチェリー、レッドワインなどとても華やかなフレーバー
予約品	ブラジル No2 マンチケーラ	中～深	¥1,660	—	Santa Rosa農園(Mantiqueira,Brazil),Yellow Catuai,Natural,SCAA:84.83	COEの常連、サンタロッサ農園産。より長い時間をかけて甘味を蓄えな がら熟していくイエローカツアイ100%。
予約品	ブラジル イパネマ・チェリー	浅～やや深	¥2,420	—	Ipanema農園、Yellow Bourbon,Natural, SCAA:87.25	チェリーの香り、独特の甘み、鮮やかな酸味
店頭品	ブラジル No2 セラード	中	¥1,710	—	Cerrado複数農園(Minas Gerais,Brazil), [Red Bourbon,Yellow Catuai,Red Catuai], Natural,Q-Grade:81.92	マイルドな口当たりと柔らかい甘味・酸味、濃厚でクリーミーなコク。
予約品	コロンビア エルパライス・ライチ アナエロビック	浅～中	¥2,680	—	Villa Rosita農園(Colombia,Cauca Piendamó), Castillo,Double Anaerobic Lychee, SCA:85.375	驚きを与えるコーヒー。明るい酸味と、いろいろなフルーツ感がたっぷ り。
予約品	コロンビア エキゾチック・ハニー オレンジ アナエロビック	浅～深	¥2,480	—	Santa Mónica農園(Armenia,Quindío,Colombia), Castillo,Anaerobic Honey,SCAA:89.50	オレンジとワイン酵母を添加してのドライ嫌気発酵させた特別なコー ヒー。オレンジの爽やかな香りでバランスの取れた味わい。
予約品	コロンビア マジョルカ農園	中～深	¥1,620	—	Mallorca農園(Colombia,Valle del Cauca), [Castillo,Caturra,Bourbon],Washed,Q-Grade:84.5	柑橘を思わせる爽やかな酸味と、カラメルのような甘み。冷めてくるに したがってさらに旨味を感じる。
店頭品	コロンビア スプレモ	やや深～深	¥1,660	—	Colombia共和国(Huila),[Caturra,Castillo], Washed,Supremo(Commodity)	ミネラル豊富な火山性土壌。昼夜の寒暖差大。明るい柔らかい酸味、 バランスのとれたコクとスツキリとした後味。
店頭品	コロンビア アイスコーヒー	超深	¥1,660	—	Colombia共和国(Huila),[Caturra,Castillo], Washed,Supremo(Commodity)	コロンビア・スプレモの超深煎り。後口スツキリ！大人気！
予約品	コロンビア ファロ・サンベルナルド	中～深	¥1,890	—	Los Mandarines農園(Colombia,Huila),[San Bernardo (Pache)],Washed,SCAA:86.50	76時間の嫌気発酵を採用。風味が増し、甘味の後にフルーティな酸味 やカカオを感じる。
予約品	ペルー アルパカ	中～深	¥1,680	—	在庫切れ	
店頭品	イエメン モカ・マタリ9	やや深	¥1,600	—	Yemen共和国(Bani Matar),Local Variety, Natural,Commodity	マイルドな酸味とコク、モカフレーバーと言われる独特の香りを持ち他 の産地に無い風味が特徴。愛飲家が多い銘柄。

予約品	イエメン モカマタリ・アルマカ	中～深	¥2,120	—	Yemen共和国(Haraz,Hayma,Bani Matar),Local Variety,Natural,Commodity	ドライフルーツやダークチョコを思わせる甘く複雑な香り。赤ワインのような豊かな果実感と、スパイシーな余韻が特徴
予約品	パプアニューギニア コルブラン・ゲイシャ	浅～深	¥2,480	—	Colbran農園(Papua New Guinea),Geisha, Washed,SCAA:87.25	ゲイシャ種特有のフローラルな酸味と甘味が感じられ、冷めてくるとまるでフルーツジュース？ 後味も心地よく続きます。
予約品	ケニア ガタイティ AA	中～深	¥2,100	—	在庫切れ	
予約品	エチオピア モカ・モルドコフ	浅～深	¥1,890	—	Moredocote農園(Ethiopia,Guji,Shakisso), Heirloom,Natural,JAS Organic, Q-Grade:87.08	完熟豆厳選、爽やかでフルーティーな酸味と甘いモカフレーバー。素晴らしい風味。
予約品	エチオピア モカ・コチャレ	浅～深	¥2,050	—	Jemal Abdela農園,Heirloom,Natural, Q-point87.17	イルガチャフェで特に高品質のコチャレ産。柑橘系の香り、明るい酸味、優れた甘味
予約品	エチオピア モカ・ハラー G-3	中～深	¥1,660	—	Ethiopia共和国(Oromia,Harar),Natural, Commodity(G-3)	ハラー特有のワイルドで芳醇な香、赤ワインを思わせる厚みのあるボディ
店頭品	タンザニア キリマンジャロ・イエング	(中深)	¥1,890	—	Iyenga農協,Bourbon&Kent,Washed, Q-point85.0	華やかな香りとフルーティーな酸味・後味は爽やかな甘味
予約品	ルワンダ シェンダジュル Womens Hands	浅～深	¥2,020	—	Rwanda共和国(Cooperative:Shenda Juru Women's Hands),Bourbon,Natural, Top Specialty	風味が明瞭かつ華やかで熟度が素晴らしい。甘く長い余韻を感じるアフターテイスト。
予約品	ウガンダ ロブスタ カウエリ農園	深	¥1,700	—	Kaweri農園(Mubende), [Nganda,Erecta(Robusta)],Natural,Commodity	今まで飲んだことのあるロブスタとは違う、品質の良いナチュラルロブスタ。カカオ、レーズン、ビターチョコ。ヨーロッパのエスプレッソでは大切なパートナー。