

美味しい珈琲を淹れる
細口ドリップポットは必須です



淹れ方
動画公開中



環境に優しい 珈琲を楽しむ
『refill珈琲缶』ご注文いただいた
珈琲豆を店頭でお詰めするリフィル容器
焙煎豆の保管に遮光性・防湿性に優れた
珈琲缶です。 (税込)¥600



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場に美味しい贅沢なドリップバッグです。

10産地計30個入¥9,000、計20個入¥6,200、計10個入¥3,400ご注文いただけます 最少単位は計60個から。
贅沢珈琲BAG 簡単に美味しい珈琲を楽しめるドリップバッグ! ◆箱代



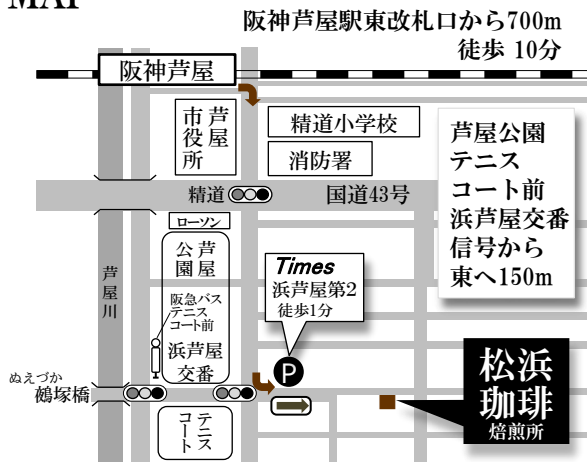
- 焙煎した珈琲たっぷり15gを手詰め真空パック 10個box ¥400
 - 生豆200gを焙煎し10~11個になります 20個box ¥500
 - 焙煎豆1ロット(生豆200g)単位で 30個box ¥600
- 贅沢珈琲BAG 包装を、包装料¥900で承ります
5日前までの予約注文で
金曜、土曜日の営業日にお渡しできます

- 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、ワイヤー付クラフト角底袋。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



MATSHAMACOFFEE

松浜珈琲焙煎所
0797-24-6281 芦屋市松浜町2-20

駐車場はございません。
近隣のTimes 浜芦屋第2 他をご利用ください
2025.3.3 改定

改定価格表
2025.3.3

松浜
珈琲
焙煎所

毎週 金土曜日 11~16時 営業

☎ 0797-24-6281

mail: matsuhama@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



— 3月21日から価格改定させていただきます —

松浜珈琲焙煎所では

- 会員様への予約注文のみで販売させていただきます。
予約注文・会員登録は、メール・お電話で随時受付。
- 販売は生豆200g単位で焙煎いたします。
焙煎後の正味量は焙煎度により155~170gになります。
- 豆での販売を推奨いたしますが、粉に挽くことも可能。
2袋に分け包装。バルブ付包装+¥50をお勧めします。
- 金、土曜日の営業日11~16時に店頭で商品をお渡します。
- 当日お渡し分は、13時までに注文をお願いいたします。

『refill珈琲缶』で、環境にやさしい珈琲を楽しみませんか

ご注文いただいた珈琲豆を店頭でお詰めするリフィル(再充填)容器です
焙煎豆の保管に遮光性、防湿性にも優れた最適の珈琲豆缶です
結露を避けるために冷蔵庫に入れずに常温保存してください



※ご利用の度に¥30/生豆200g
『refill珈琲缶』 税込¥600 エコ割引いたします


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




アラビア・アフリカ

 イエメン/アラビアンセレクション
完売しました

 エチオピア/イルガチエフェ G1
ナチュラルハルスケ村
税込 ¥1,340/生豆200g

 エチオピア/イルガチエフェ G1
ウォッシュド チェルベサ村
税込 ¥1,380/生豆200g


 ケニア/マサイAA
税込 ¥1,560/生豆
200g


 タンザニア/ンゴロンゴロ AA Top
【PROJECT ZERO】
税込 ¥ 940 /生豆200g

人気No.1 おすすめ珈琲

アジア・大洋州

 インドネシア/マンデリン シナール
税込 ¥1,680/生豆200g

 タイ/アボンゾ農園ハニー
税込 ¥1,120/生豆200g

 東ティモール/トゥヌファヒ村
税込 ¥1,120/生豆200g
有機JAS認証

生豆200gを焙煎し販売
焙煎後の正味量は155~170gになります

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。ハルスケ村マイクロロット。(自然乾燥式)

イルガチエ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 ¥4,380/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の
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 ¥1,160/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。



コロンビア/コアグロプリサス
生産者組合
税込 ¥1,040/生豆200g

コロンビア Colombia

こうじさや柑橘などの爽やかなフルーツ系の香り口あたりが
よく上品さが特徴。古くから品質の高さにより注目を集めてい
た地区、ウイラ県の生産量は、コロンビア全体の17%にまで
なっています。高品質なコーヒーが生産されています。(水洗式)



ブラジル/サントスニブラ
税込 ¥ 990/生豆200g

サントスニブラ Santos Nibra

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 サントス
税込 ¥1,380/生豆200g

ブラジル珈琲の柔らかな風味がお楽しみいただけるカフ
ェインレス珈琲。カフェイン自体の味は苦味でコーヒーの苦
味影響しています、その分少しだけ深煎りにしております。

● 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
時価 /生豆100gを焙煎

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 ¥5,490/生豆100gを焙煎

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
ティー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