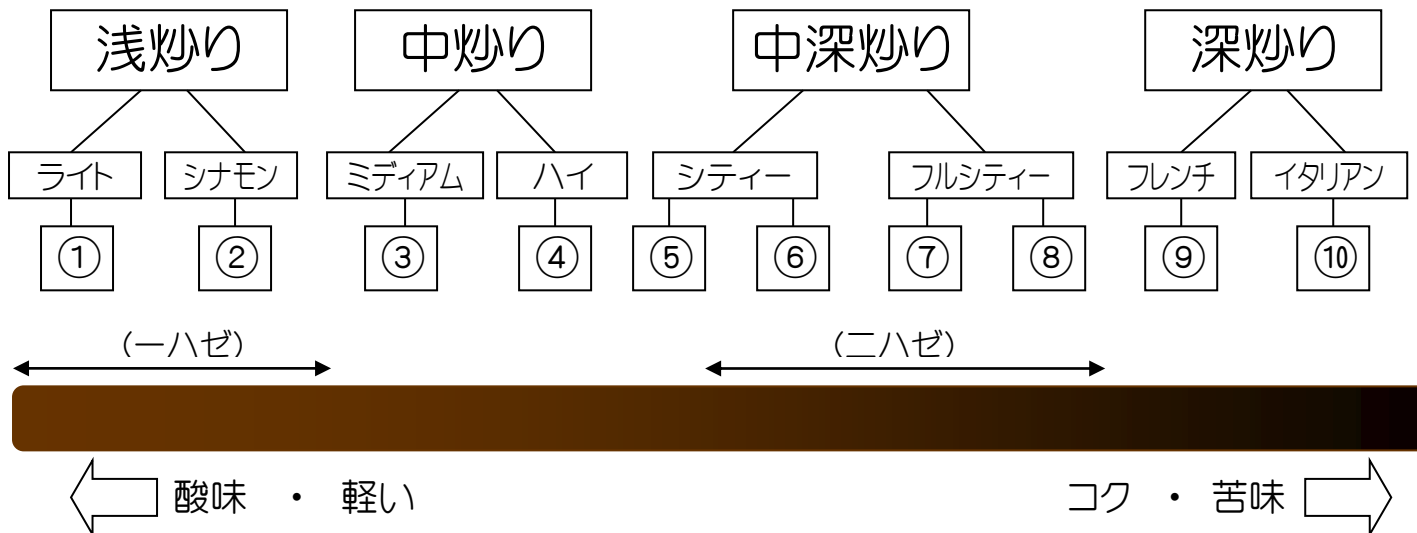




コーヒーをもっと楽しみましょう！ (Enjoy of Life in Coffee)

同じ産地・同じ農園・同じ精製方法・同じ品種の豆でも、
焙煎度数(現在弊社では、10段階)を変える事で香味は変化します。
軽く焙煎した豆と、深く焙煎した豆の香味の違いや、
焙煎したての珈琲豆と焙煎してから2週間経った珈琲豆の香味の変化の違い
などを楽しんでみませんか？
お客様のお好みの焙煎度数がどこなのか、きっと見つかるはずです。

(珈琲生活館・炒り止め基準)



★ご注文方法

- ① 上記の炒り止め基準を参考に、お好みの焙煎度数番号(①～⑩)を、ご指定下さい。
- ② 焙煎する生豆の銘柄を、ご指定下さい。
- ③ 焙煎する生豆のグラム数を、ご指定下さい。
生豆の状態で250gから850g＝出来上がり珈琲豆約 200gから 650g
- ④ 清算金額は出来上がり珈琲豆のg数×60円～(10g 概算価格) 10g単位で計算
(生豆の種類によって価格が変動します)
- ⑤ お受け取り日時をご指定下さい。
- ⑥ 事前の予約注文が優先されます。
- ⑦ 送料等はお問い合わせください。

事前予約注文(上記①～⑤)をお電話ないしお問合せフォームよりご注文下さい)
翌日以降の日時指定でのお渡しとなります。

お電話 番号 042-627-3066

身体に優しいCoffee

珈琲生活館

〒192-0042 八王子市中野山王2-3-28