



有機栽培・自家焙煎コーヒー

有機栽培のコーヒー豆(できるだけフェアトレードのもの)を、焙煎前と焙煎後に丁寧にハンドピックして欠点豆を取り除き、クリアな味と香りに仕上げています。

ご注文をいただいてから、手廻し焙煎機で少量ずつ焙煎しているため、お届けまでに数日お時間をいただく場合があります。

●オリジナルブレンド

C-01	ダークブレンド「森の島」	100g	¥500	g ×	¥	豆・粉
深煎りのマンデリンをベースにしたコクと深みのブレンド。奄美の深い森をイメージしました。						
C-02	ミディアムブレンド「珊瑚の島」	100g	¥500	g ×	¥	豆・粉
中煎りのブラジル、メキシコ、ニカラグアの爽やかなブレンド。サンゴ礁が隆起した島の風と光を感じてください。						
C-03	ライトブレンド「結 -ゆい-」	100g	¥500	g ×	¥	豆・粉
まるやかなニカラグアが全体をやさしく包む、飲み口の柔らかいライトブレンド。コーヒーが苦手な方にも好評。						
C-04	モカブレンド「春の浜」	100g	¥550	g ×	¥	豆・粉
春の海の輝きをモカの華やかな酸味で表現しました。ぬるい砂浜に足を浸してきらめく海を眺めているイメージです。						
C-05	アイスブレンド	100g	¥500	g ×	¥	豆・粉
スッキリしたコクと苦み。氷を入れたサーバーに普段より多めの豆で濃く抽出するのがお勧め。水出しでもおいしい。						
C-06	水出しアイスコーヒー用パック	50g × 2	¥520	g ×	¥	
スッキリしたコクと苦み。氷を入れたサーバーに普段より多めの豆で濃く抽出するのがお勧め。水出しでもおいしい。						

●シングルオリジン

C-07	マヤ・ビニック(中深煎り)	100g	¥600	g ×	¥	豆・粉
贅沢な香りとコクと長く続く余韻。コーヒー好きの間で高評価のメキシコ マヤ・ビニック。						
C-08	モカ・イルガチェフ(中深煎り)	100g	¥630	g ×	¥	豆・粉
きらめくようなきれいな酸味と、フルーティな香り。酸味が苦手な方にも評判のよいモカ。						
C-09	ベレテ・ゲラ(中煎り)	100g	¥630	g ×	¥	豆・粉
エチオピアの森に自生するアラビカ種の原種のコーヒー豆を天日干し。少し青みのある野生のコーヒーの味と香り。						
C-10	コロンビア(深煎り)	100g	¥600	g ×	¥	豆・粉
C-11	メキシコ(中煎り)	100g	¥600	g ×	¥	豆・粉
C-12	ニカラグア(中煎り)	100g	¥600	g ×	¥	豆・粉
C-13	グアテマラ(深煎り)	100g	¥600	g ×	¥	豆・粉
C-14	マンデリン(深煎り)	100g	¥630	g ×	¥	豆・粉

●定期便(予約販売)

C-15	《定期便「光」 毎週または隔週》 ブレンド1種類	100g	¥500	g ×	¥	豆・粉
C-16	《定期便「風」 毎週または隔週》 おまかせ1種類	100g	¥500	g ×	¥	豆・粉
C-17	《定期便「月」 月1回または隔週》 ブレンド1種類 + おまかせ1種類	B 100g	¥500	g ×	¥	豆・粉
		100g	¥500	g ×	¥	豆・粉

●ご注文の際には

- ・豆か粉か、ご指定ください。
- ・100gパックと200gパックがあります。価格右の欄に「200g × 1」のようにご記入ください。
- ・定期便は頻度(毎週または隔週、月1回または隔週)をお選びください。
- ・定期便「光」と「風」は月単位、「月」は2か月以上でご予約いただいた分をお届けします。
- ・定期便は初回お届け時に同封する振替用紙でご予約分をまとめてお支払ください。
- ・定期便の「おまかせ」はブレンドかストレート(シングルオリジン)のいずれかになります。

ご注文者	Tel	Fax
ご住所 〒	E-Mail	

販売価額の10%を自由の森学園に寄付します！

奄美の島々の「まーさん(おいしい)！」をみしょ〜れ(召し上がれ)



〒359-1144 埼玉県所沢市西所沢1-15-12-905
あまんゆ 代表 尾崎りか
Fax 04-2930-8026
E-Mail info@aman-yu.com

商品番号	商品名(商品説明)	内容量	税込価格	注文数	注文金額	あまんゆ使用欄
01	奄美大島 純黒糖 サトウキビの搾り汁だけを煮詰めた純黒糖。食べきりサイズ。コーヒー、紅茶のお供に、煮物に、コクが出ます。	50g	¥120		¥	
02	奄美大島 瀬戸内 古式 黄金糖 タイケイ種という古い品種のサトウキビを無農薬、手刈りで煮詰めました。口の中でホロっとこぼれる純黒糖。	200g	¥600		¥	
03	奄美大島 瀬戸内 古式 ていだ豆 リピーター率No.1の黒糖ピーナッツ菓子。カリッとした食感と黒糖の絶妙のバランスに手が止まらない！	130g	¥550		¥	
04	ごまざた たっぷりのごまを黒糖で板状に固めた、黒糖ゴマ煎餅。セサミンとミネラルたっぷりのお茶菓子。	200g	¥600		¥	
05	しょうが黒糖 冷水にも溶ける粉末。手軽にしょうが湯、ジンジャーティーが作れます。肉・魚料理にもどうぞ。	200g	¥500		¥	
06	さんご塩 加計呂麻島の海からくみ上げた海水をサンゴでろ過した粒子の粗い甘味のある天然塩。	200g	¥630		¥	
07	加計呂麻の塩 焼き魚、塩むすび、枝豆の振り塩に最適。粒子の細かい塩気のある天然塩。	250g	¥735		¥	
08	島ごまドレッシング 香りのよい喜界島産白ごまをたっぷり使ったドレッシング。しゃぶしゃぶ、焼き肉のダレにも。	200ml	¥680		¥	
09	きび酢たまねぎドレッシング 加計呂麻島産サトウキビのお酢と淡路島産のたまねぎ。酸味と甘みのバランスがよくサラダ、炒め物、パスタにも。	200ml	¥580		¥	
10	奄美島塩麹 与論島の塩と島とうがらしを使った、チョイ辛塩麹。肉・魚を漬け込んで、野菜はもんで浅漬けに。麹の匂いが苦手な方にもオススメ。	140g	¥500		¥	
11	チャイミックス 牛乳で煮出せばおいしいスパイスミルクティーができるティーバッグ。インドの茶葉とスパイス、やさしい甘さの奄美黒糖を配合。	5P入り	¥420		¥	
12	有機びわ茶 冷え症や女性に人気のあるびわ茶。ルビー色で飲みやすい健康茶。有機JAS認証付きの徳之島産。	3g×15P	¥840		¥	
13	有機グアバ茶 血圧や血糖値が気になる方、お酒を召し上がる方にお勧めの健康茶。爽やかで飲みやすい味と香り。	3g×15P	¥840		¥	
14	奄美泥染めエコバッグ 深みのある泥染めの茶色を気軽に使えて、丈夫な底マチ付エコバッグ。小さくたたためてA4は縦、牛乳パックは横に入ります。		¥2,000		¥	
15	本『ムンユスイ-魂のふるさと 奄美の素顔』 奄美を愛するライター山川さらが写真と詩、エッセイで奄美を紹介。ガイドブックとは異なる奄美の魅力を伝える。		¥1,575		¥	
商品合計						
この下の欄は記入しないでください。あまんゆで記入後返信します。						
送料						
総計						

※送料は、在庫状況、振込口座番号、振込の先払い手数料、振込手数料、振込手数料(370円)はご負担ください。不明な点はお気軽にお問合せください。

※送料について…ヤマトメール便 ¥80/¥160、定形外郵便、日本郵便レターパック ¥350/¥500、それ以上はゆうパック ¥500〜(メール便、レターパックは 着日指定不可)。在庫状況、送料等をご連絡しますので、ファックス番号かメールアドレスを忘れずにご記入ください。
※通常はご注文後3日以内に在庫・送料等の確認のご連絡をします。ご連絡がいかない場合はメール・電話等でお問合せください。
※在庫状況、送料等のご連絡後①3日以内にお返事いただけない場合②1週間以内にお振込みがない場合はキャンセル扱いになります。
※返品については商品到着後7日以内にご相談ください(食品開封後は返品不可)。

ご注文者	Tel	Fax
ご住所	〒 E-Mail	

※メール、ネットショップ、この用紙以外でご注文の際には、必ず【Jiモール注文】と明記してください。