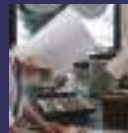


◀ 神戸珈琲物語 店舗案内 ▶

喫茶店舗（一部店舗にてコーヒー豆挽き売り店併設）



本社横にある
パン工房



上池田本店に
あるケーキ工房

上池田本店(喫茶・コーヒー豆挽き売り店・ケーキ、パン販売)

〒653-0827 神戸市長田区上池田6-8-23

TEL:078-621-3360

【営業時間】 平日／9:00～17:00 土日祝／8:00～17:00



さんちか店(喫茶)

〒650-0021

神戸市中央区三宮町1-10-1 三宮地下街703

TEL:078-391-7100

【営業時間】 9:00～20:00

(定休日:毎月第3水曜日 さんちかの定休日に準ずる)



鈴蘭台店(喫茶・コーヒー豆挽き売り店)

〒651-1111

神戸市北区鈴蘭台北町1-11-8

TEL:078-594-5020

【営業時間】 9:00～17:00 (定休日:日曜日)



板宿店(喫茶)

〒654-0012

神戸市須磨区飛松町3-5-15 エス・エスビル1F

TEL:078-731-9501

【営業時間】 8:00～18:00



エキソアレ西神中央店(喫茶・コーヒー豆挽き売り店・食パン販売)

〒651-2273

神戸市西区鞆台5-9-4

TEL:078-992-1537

【営業時間】 10:00～20:00



青葉台東急スクエア店(喫茶・コーヒー豆挽き売り店・ケーキ販売)

〒227-0062

横浜市青葉区青葉台2-1-1 青葉台東急スクエアNorth-3 1F

TEL:045-985-8081

【営業時間】 10:00～20:00

コーヒー豆挽き売り専門店



西神プレンティ店(コーヒー豆挽き売り店)

〒651-2273

神戸市西区鞆台5-2-3 プレンティ1番館

TEL:078-992-0090

【営業時間】 10:00～20:00

2023年10月19日リニューアルオープン



さんちか店(コーヒー豆挽き売り店)

〒650-0021

神戸市中央区三宮町1-10-1 三宮地下街703

TEL:078-599-7104

【営業時間】 10:00～20:00

(定休日:毎月第3水曜日 さんちかの定休日に準ずる)



板宿店(コーヒー豆挽き売り店)

〒654-0012

神戸市須磨区飛松町2-4-7

TEL:078-731-9500

【営業時間】 10:00～19:00



垂水店(コーヒー豆挽き売り店)

〒655-0893

神戸市垂水区日向1-4-1 レバンテ垂水1番館1F

TEL:078-707-7600

【営業時間】 10:00～19:00

(定休日:不定休 レバンテの定休日に準ずる)

食パン専門店「神戸気質(こうべごころ)」



神戸気質(こうべごころ)板宿店

〒654-0012

神戸市須磨区飛松町2-4-7

TEL:078-731-9500

【営業時間】 10:00～19:00



神戸気質(こうべごころ)さんちか店

〒650-0021

神戸市中央区三宮町1-10-1

三宮地下街703

TEL:078-391-7100

【営業時間】 11:00～20:00

(定休日:毎月第3水曜日 さんちかの定休日に準ずる)



公式サイト

神戸気質(こうべ
ごころ)自慢の食
パンの紹介です！



〒653-0827 神戸市長田区上池田6丁目8-23

本社ホームページ <https://www.kobecoffee.co.jp>



オンラインショッピングサイト

<https://kobecoffee.jp>

通信販売限定のお買得コーヒー販売中！



オリジナルドリッパッグ公式サイト

<https://www.kobecoffee.co.jp/dripbag/sp/index.html>

オリジナルドリッパッグをつくりませんか？

0120-433-664

オンラインショッピング・店舗情報等の詳細はウェブサイトへ

神戸珈琲物語 ギフト

検索



The real and traditional coffee
Always has its own story
Since 1975

The Original Selection
KOBE COFFEE GIFT CATALOG

神戸珈琲物語のこだわり

本物のコーヒーにはひとつの物語がある

手間ひまをかけてこだわるのは、やはり一人でも多くのお客様にコーヒーの深い世界を知っていただきたいからです。本物のコーヒーには、お客様が口にするまで様々な物語があります。その物語を深い味わいとともに、お客様に伝えたいです。

炭火ハウスブレンド（紀州備長炭）

生豆の仕入、焙煎、配合、全てにおいて持てる力を余すことなく作り上げました。「炭火焙煎は苦いだけ」なんてことは、ありません。炭火焙煎を徹底的に研究し、最高の状態で焼き上げるコーヒーには、他では真似できないものがあります。炭焼きコーヒーの美味しさを是非、お楽しみください。



和歌山県無形文化財指定 紀州備長炭焙煎

紀州備長炭の原木は、長さや太さも様々。梅雨時など湿気の影響も大きく、まさに焙煎士の「五官の感覚 + 勘」の作業です。炭火は、さっきまでおとなしく燃えてたのに、急に怒りだしたりする気まぐれな一面があります。「甘味と酸味は紙一重」、「コクと苦味も紙一重」その紙一重の瞬間を逃すまいと、一秒、また一秒と、コーヒーが持つ可能性を最大限に引き出すことが、焙煎士の仕事です。

Kobe Coffee Regular Coffee Beans

神戸は六甲山と瀬戸内海に囲まれた自然豊かで美しい環境の街です。江戸末期より居留地や雑居地には多くの外国人が居住し、自然との共存と外国人との交流が神戸のハイカラ文化を育みました。そんな気質の神戸っ子が作る優雅なコーヒーを。毎日飲むコーヒーだから。

紀州備長炭焙煎コーヒー



炭火ハウスブレンド

100g ¥605

炭火焙煎特有の香り、すっきりとした風味と深いコクを持ったコーヒーです。(焙煎度合: シティロースト)

香	り	★★★★
まろやかさ		★★
コ	ク	★★★★
酸	味	-
苦	味	★★



極【KIWAMI】ブレンド

100g ¥627

優雅なローストのアロマと、シルクのように繊細な風味です。(焙煎度合: シティロースト)

香	り	★★★
まろやかさ		★★★★
コ	ク	★★★
酸	味	-
苦	味	★



紀州備長炭焙煎 コロンビアトリマ

100g ¥672

豊かな風味と程よいコクです。(焙煎度合: シティロースト)

香	り	★★★★
まろやかさ		★★
コ	ク	★★★★
酸	味	★
苦	味	★



紀州備長炭焙煎 マンデリングレード1

100g ¥649

特有のアロマとビターなコクが際立ちます。(焙煎度合: フルシティロースト)

香	り	★★★
まろやかさ		★★
コ	ク	★★★★
酸	味	-
苦	味	★★★★



紀州備長炭焙煎 ブラジル No.2ベレーザ

100g ¥616

バランスに優れ、まろやかさの中にコクを感じます。(焙煎度合: シティロースト)

香	り	★★★
まろやかさ		★★★★
コ	ク	★★★
酸	味	-
苦	味	★★



紀州備長炭焙煎 グアテマラ ウエウエテナンゴ

100g ¥675

きっちりと甘み・コクが有り、酸味はマイルドです。(焙煎度合: シティロースト)

香	り	★★★★
まろやかさ		★★★★
コ	ク	★★★★
酸	味	★★
苦	味	★



ブレンドコーヒー



マイルドテイスト+

100g ¥662

風味豊かでバランスのとれたブレンドです。(焙煎度合: ハイロースト)

香	り	★★★
まろやかさ		★★★★
コ	ク	★★
酸	味	★
苦	味	-

どうして+ (プラス)?

創業以来の人気商品、マイルドテイストであり続けながらも、終売したゴールドテイストをご愛飲くださっていたお客様にもお勧めできる商品として少しリニューアルしました。使用原料やバランスを意識し、細かい設定を繰り返し完成したこのプラス。自信を持ってお勧めさせていただきます。



KOBE 北野坂 (クラシックブレンド)

100g ¥605

モカの香り、マンデリンのコクが相まった個性的なブレンドです。(焙煎度合: ハイロースト)

香	り	★★★
まろやかさ		★★
コ	ク	★★★★
酸	味	★★
苦	味	★



KOBE六甲の散歩道 (ロイヤルブレンド)

100g ¥650

さっぱりと飲みやすく、柔らかな甘みを感じます。(焙煎度合: ハイロースト)

香	り	★★
まろやかさ		★★★★
コ	ク	★★
酸	味	★★
苦	味	-



KOBE海岸通り (アフタヌーンブレンド)

100g ¥540

華やかな香りと甘みを感じるソフトタイプのコーヒーです。(焙煎度合: シナモンロースト)

香	り	★★★
まろやかさ		★
コ	ク	★
酸	味	★★★★
苦	味	-



KOBE旧居留地 (ヨーロピアンブレンド)

100g ¥561

複雑で重厚な苦みとコク、カフェオレにおすすめです。(焙煎度合: フルシティロースト)

香	り	★★
まろやかさ		★★
コ	ク	★★★★
酸	味	-
苦	味	★★★★



モカブレンド

100g ¥616

モカの華やかな香り、柔らかなコクと甘みです。(焙煎度合: ミディアムロースト)

香	り	★★★
まろやかさ		★★★★
コ	ク	★
酸	味	★★★★
苦	味	-



炭火アイスコーヒー (炭火焙煎)

100g ¥540

香ばしさとコクのある深い味わいです。(焙煎度合: イタリアンロースト)

香	り	★★★
まろやかさ		-
コ	ク	★★★★
酸	味	-
苦	味	★★★★★

フェアトレードコーヒー



エチオピアイルガチェフェ

100g ¥732

フレッシュな果物のような香りと甘さです。(焙煎度合: ミディアムロースト)

香	り	★★★★
まろやかさ		★★
コ	ク	★★
酸	味	★★★★
苦	味	-



マンデリン アチェ

100g ¥748

上品で滑らか、クリーンでリッチなコクです。(焙煎度合: フルシティロースト)

香	り	★★★★
まろやかさ		★★
コ	ク	★★★★
酸	味	-
苦	味	★★



グアテマラ チョフスニル村

100g ¥756

フレッシュで明るい酸味、甘みと適度なコクが心地いい。(焙煎度合: ハイロースト)

香	り	★★★★
まろやかさ		★★★★
コ	ク	★★
酸	味	★★
苦	味	-

～フェアトレードとは～
フェアトレードとは、開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」です。www.fairtrade-jp.org



国際フェアトレード認証ラベル

シングルコーヒー



イエメン モカマタリ “9”

100g ¥792

フローラルで柔らかな酸味です。(焙煎度合: ミディアムロースト)

香	り	★★★★
まろやかさ		★★★★
コ	ク	★★
酸	味	★★★★
苦	味	-



ケニア ケグアファクトリー

100g ¥780

いきなり感じるワイルド感は十分、冷めてくると滲み出るジューシーさ。(焙煎度合: フルシティロースト)

香	り	★★★
まろやかさ		★★
コ	ク	★★★★
酸	味	★★
苦	味	★★★★

カフェインレスコーヒー



カフェインレス コロンビア

100g ¥720

マイルドでバランスの良いコーヒー。カフェイン90%以上オフ。(焙煎度合: ハイロースト)

香	り	★★
まろやかさ		★★
コ	ク	★★
酸	味	★
苦	味	-

※ 液体二酸化炭素抽出法を採用しています

豆に優しい条件(温度や気圧が低い)で抽出をするため、香りや味の成分が損なわれにくいのが特徴です。また、うまみを表現するクロロゲン酸の数値は、通常のコーヒーとほとんど変わりません。



好きなコーヒーをお話しさせていただきます
コーヒービーンズギフトセット
(KCB-3)

- ・ 1袋200gにてお詰めいたします。
- ・ 豆 or 粉 (挽き目) をご指定ください。
- ・ 2袋箱 or 3袋箱がございます。
- ・ 豆は3ページ、4ページから自由にお選び頂けますが、価格は豆の内容によって変動いたします。



神戸珈琲 自社工場
焙煎直後の熱々のコーヒーを冷却攪拌している様子です。



ご使用の抽出器具に
合わせた挽き目指定が可能です。
(豆のままもお選び頂けます)

エスプレッソ

マキネッタ

サイフォン 水出し
(浸け置きタイプ)

ペーパードリッパ(P)
(ハンドドリッパ)

コーヒーメーカー(M)

ネルドリップ

カフェプレス

パーコレーター

細挽き

粗挽き

Quick Aroma

カップの上にセットし、お湯を注ぐだけ。手軽に本格的な味わいが楽しめます。組み立て不要です。

炭火ハウスブレンド (左)

72g(9g×4パック)×2袋
¥1,188

備長炭の柔らかな炭で丹念に焼き上げたコーヒーです。炭火の香り、深いコクに仕上がっています。

ロイヤルブレンド (右)

72g(9g×4パック)×2袋
¥1,188

柔らかな口当たりと、まろやかな味わいがあり、バランスのとれたコーヒーに仕上がっています。



Quick AromaⅡ

一杯型ドリップコーヒー。コーヒー器具がなくても手軽に本格的な一杯をお楽しみ頂けます。

炭火ブレンド (左)

8g×5パック ¥594

炭火焙煎独特の香り、すっきりとした風味と深いコク。神戸珈琲の代表作。

ゴールドテイスト (右)

8g×5パック ¥702

柔らかな甘味と上品な香り、バランスのとれた豊かな風味はマイルドタイプです。



Premium Coffee Drip Bag



ブルーマウンテンブレンドドリップバッグ

10g×1パック ¥297

コーヒーの王様と称される最高級品「ブルーマウンテンNo.1」を贅沢にブレンドしました。香り、味、コクともに優れたバランスと格別な味わいです。

Decaffeinated Coffee Drip Bag

液体二酸化炭素抽出法でコーヒー豆の脱カフェイン処理を90%以上したコーヒーです。カフェインを避けたい妊婦さんや、授乳中の方、またカフェインアレルギーをお持ちの方、コーヒーを飲むと眠れなくなる方などにおすすめです。



カフェインレスドリップバッグ
コロンビア

10g×1パック ¥178

神戸セレクション
2017選定商品

※ 液体二酸化炭素抽出法を採用しています

豆に優しい条件(温度や気圧が低い)で抽出をするため、香りや味の成分が損なわれにくいのが特徴です。また、うまみを表現するクロロゲン酸の数値は、通常のコーヒーとほとんど変わりません。

Fairtrade Coffee Drip Bag



フェアトレード
エチオピアイルガチェフェ

10g×1パック ¥178

フレッシュな果物のような香りと甘さ。



フェアトレード
マンデリン アチエ

10g×1パック ¥178

上品で滑らか、クリーンでリッチなコク。



フェアトレード
グアテマラチョコスニル村

10g×1パック ¥178

フレッシュで明るい酸味、甘みと適度なコクが心地いい。



国際フェアトレード認証ラベル

国際フェアトレード認証ラベルは、
① 適正価格の保証、
② プレミアム(奨励金)の支払い、
③ 長期的な取引、
④ 児童労働の禁止、
⑤ 環境に優しい生産などの基準を満たした製品についています。
www.fairtrade-jp.org

Single Coffee Drip Bag

色んな味を飲み比べ。お気に入りの味を見つけませんか？



ブラジルNo.2ベレーザ

10g×1パック ¥178



グアテマラ ウエウエテナンゴ

10g×1パック ¥178



イエメン モカマタリ“9”

10g×1パック ¥178



紀州備長炭焙煎マンデリン

10g×1パック ¥178



キリマンジャロ キボー

10g×1パック ¥178



コロンビアトリマ

10g×1パック ¥178

Kobe Trip Coffee Drip Bag



風見鶏の館



北野町



ポートタワー



ポートタワー(夜景)



明石海峡大橋

神戸トリップコーヒー

10g×1パック ¥178

神戸の観光スポットを、弊社の店舗スタッフが描きました。ふるさと納税にも採用されています。



オリジナルドリップバッグ公式サイト
<https://www.kobecoffee.co.jp/dripbag/sp/index.html>
オリジナルドリップバッグをつくりませんか？

Regular Coffee

世界の各農園より厳選した珈琲豆をこだわりの技術で焙煎し、オリジナルブレンドに。中細挽きし、新鮮なまま缶詰にしています。



手づくりの炭火珈琲(ハウスブレンド)

90g ¥702



旧居留地(ヨーロッパブレンド)

100g ¥702



六甲の散歩道(ロイヤルブレンド)

100g ¥702



海岸通り(アフタヌーンブレンド)

100g ¥702



神戸珈琲物語(ゴールドテイスト)

100g ¥972



北野坂(クラシックブレンド)

100g ¥702

Ice Liquid Coffee

熟練の焙煎士による 100%炭火焙煎。

深みのある苦味とコク。

氷やミルクをたっぷり入れても負けない濃厚な味わい。

炭火珈琲

左: 無糖

右: 甘さひかえめ

1000ml ¥648

備長炭の強く柔らかな火力でじっくりと焙煎。香りとコクを十分に引き出しています。

神戸セレクション
2019選定商品



※画像はイメージです。

濃い紅茶 加糖

1000ml ¥648

紅茶大国インドのアッサムと、輝ける島スリランカのセイロンのブレンド。深いコクとすっきりとした渋みを生かしたアイスティーです。



カフェインレス珈琲 無糖

1000ml ¥756

コーヒー本来の香りや、美味しさを残せる液体二酸化炭素抽出法でカフェインを除去しました。コロンビア豆100%使用でスッキリと後口の良いアイスコーヒーです。



Premium Ice Coffee

プレミアムアイスコーヒー(フェアトレード) 無糖

720ml ¥1,728

生産者の支援、環境への配慮、品質のこだわり、神戸らしさを出したい・・・行きついた先にこのボトルコーヒーがあります。

中米・アフリカ・アジア各産地の個性的なコーヒーをバランスよくブレンドし、トロピカルフルーツのニュアンスを感じる新しい贅沢なコーヒーです。

自分へのご褒美。大切なあの方へのプレゼントにも。

～フェアトレードとは～

フェアトレードとは、開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」です。www.fairtrade-jp.org



国際フェアトレード認証ラベル



ギフト箱にお入れして、お送りすることも出来ますので、ご用命ください。
対応数: 1本～3本



カフェ・オ・レ ベース 加糖

600ml ¥842

備長炭の炭でじっくり焙煎。豆本来の旨味を引き出しています。牛乳と割るだけで美味しいカフェ・オ・レができます。無添加・無着色(4倍希釈用)



みんな
カフェ・タイム



※画像はイメージです。

Cold Brew Coffee



神戸セレクション
2018選定商品

夏季限定

水出しひんやり珈琲5パック(炭火焙煎)

35g×5パック ¥950

個包装タイプ



マイボトルに
持ち歩いて便利

夏季限定

水出しひんやり珈琲(炭火焙煎)

[レシピ]お水の量: 300ml、抽出時間: 8時間

20g×1パック ¥178

Quick Aroma

カップの上にセットし、お湯を注ぐだけ。手軽に本格的な味わいが楽しめます。
組み立て不要です。



クイックアロマ 3箱詰合せ

KCA-3 ¥3,564

炭火ハウスブレンド (9g×8P) × 2
ロイヤルブレンド (9g×8P) × 1



クイックアロマ 2箱詰合せ

KCA-2 ¥2,376

炭火ハウスブレンド (9g×8P) × 1
ロイヤルブレンド (9g×8P) × 1

Quick AromaⅡ

一杯型ドリップコーヒー。コーヒー器具がなくても手軽に本格的な一杯をお楽しみ頂けます。



珈琲羊羹・クイックアロマⅡ 詰合せ

KCDY-5 ¥3,996

和洋折衷 珈琲羊羹400g×1
炭火ブレンド (8g×5P) × 2、ゴールドテイスト (8g×5P) × 2



クイックアロマⅡ 6箱詰合せ

KCD-6 ¥3,888

炭火ブレンド (8g×5P) × 3
ゴールドテイスト (8g×5P) × 3



クイックアロマⅡ 4箱詰合せ

KCD-4 ¥2,592

炭火ブレンド (8g×5P) × 2
ゴールドテイスト (8g×5P) × 2



クイックアロマⅡ 2箱詰合せ

KCD-2 ¥1,296

炭火ブレンド (8g×5P) × 1
ゴールドテイスト (8g×5P) × 1

Single Coffee Drip Bag

色々な味を飲み比べ。お気に入りの味を見つけませんか？



【神戸珈琲物語】ドリップバッグ6種セット

KCDB-6 ¥5,940

ブルーマウンテンブレンド、紀州備長炭焙煎マンデリン、ブラジルNo.2ベレーザ
イエメンモカマタリ、コロンビアトリマ、キリマンジャロキボー 各10g×5P



【神戸珈琲物語】ドリップバッグ4種セット

KCDB-4 ¥3,564

ブラジルNo.2ベレーザ、グアテマラウエウエテナンゴ
紀州備長炭焙煎マンデリン、イエメンモカマタリ 各10g×5P

Regular Coffee

世界の各農園より厳選した珈琲豆をこだわりの技術で焙煎し、
オリジナルブレンドに。中細挽きし、新鮮なまま缶詰にしています。



レギュラーコーヒー8缶詰合せ

KCS-8A ¥5,616

手づくりの炭火珈琲90g×2、北野坂100g×2
六甲の散歩道100g×2、海岸通り100g×1
旧居留地100g×1



レギュラーコーヒー8缶詰合せ

KCS-8C ¥6,156

手づくりの炭火珈琲90g×2、神戸珈琲物語100g×2
北野坂100g×1、海岸通り100g×1
六甲の散歩道100g×1、旧居留地100g×1



レギュラーコーヒー6缶詰合せ

KCS-6 ¥4,482

手づくりの炭火珈琲90g×1、北野坂100g×1
神戸珈琲物語100g×1、海岸通り100g×1
六甲の散歩道100g×1、旧居留地100g×1



レギュラーコーヒー4缶詰合せ

KCS-4 ¥2,808

手づくりの炭火珈琲90g×1、海岸通り100g×1
六甲の散歩道100g×1、旧居留地100g×1

※ 詰合せはご自由に組み替え選択できますが、価格が変動する場合がございます。

Ice Liquid Coffee

熟練の焙煎士による100%炭火焙煎で深みのある苦味とコク、氷やミルクをたっぷり
入れても負けない濃厚な味わいの珈琲と、深いコクとすっきりとした渋みの特徴の紅茶が
手軽にお楽しみ頂けます。



リキッド8本詰合せ

KCL-8 ¥5,184

炭火珈琲（無糖）×3、濃い紅茶（加糖）×2
炭火珈琲（甘さひかえめ）×3 各1000ml



リキッド6本詰合せ

KCL-6 ¥3,888

炭火珈琲（無糖）×2、濃い紅茶（加糖）×2
炭火珈琲（甘さひかえめ）×2 各1000ml



リキッド4本詰合せ

KCL-4 ¥2,592

炭火珈琲（甘さひかえめ）×2
濃い紅茶（加糖）×2
各1000ml

※ 2本詰合せ、3本詰合せ、12本詰合せも
可能です。また組合せもご自由に選択できます。
※ カフェインレス珈琲も組み替え可能ですが、
価格は変動します。



OMOTENASHI SELECTION 2023年度受賞

おもてなしセレクションは、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを
発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。
「世界に発信したい“日本ならではの”の魅力にあふれている」と認められた対象を、
おもてなしセレクション受賞商品・サービスとして認定しています。



※ ミルクはイメージです



和洋折衷珈琲羊羹

400g ¥1,404

コーヒーの風味と旨みを、本練り羊羹にとじ込めることに成功しました。一口食べると、餡子の甘味とコーヒーの苦味が絶妙で、
口いっぱいにコーヒーの香りが広がります。特にミルクをかけて召し上がると、カフェ・オ・レのような風味が楽しめます。

Others

コーヒーに関するバラエティに富んだ商品のご紹介です。

コーヒーピーナッツ

100g ¥486

コーヒーの苦味にほんのりとした甘み、後から香ばしい
ピーナッツの余韻が残ります。コーヒーブレイクには
もちろん、洋酒と合わせるのもおすすめです。



神戸珈琲ドロップス

85g ¥486

備長炭で焙煎したコロンビア産コーヒーの粉末を
練りこみました。コーヒー本来の風味豊かな味わい
に仕上がっております。



価格はすべて税込表記です。

通信販売のご案内

神戸珈琲物語では、焙煎したてのコーヒー豆を、お客様の
お使いの器具に合わせてお挽きして、ご自宅までお届けいたします。

豆のお届けは200gブルーパックになります。（一部除外品がございます）

ご注文方法

	電話(通話料無料)	FAX	オンラインショップ
	0120-433-664	078-621-3857	https://kobecoffee.jp
受付	月～金 9:00～17:30 (年末年始を除く) ※時間外は留守番電話に切り替わります。	24時間受付	24時間受付
お支払 方法	代引き、後払い(コンビニ・銀行・郵便局) ^{※1}	代引き、後払い(コンビニ・銀行・郵便局) ^{※1}	クレジット、銀行振込 ^{※2} 、代引き、 後払い(コンビニ・銀行・郵便局) ^{※1}

※1 後払いは商品到着後、別会社より葉書が届きます。2週間以内にお振込みください。

銀行、郵便局でのお手続きは、後払い手数料に合わせて、別途振込み手数料が発生いたします。

※2 銀行振込は入金確認後に商品を発送いたします。恐れ入りますが振込み手数料はご負担くださいませ。

送料及び代引き手数料について

送料は、配送先一箇所につきのご注文総額とお届け地域により異なります。下記をご確認くださいませ。

(税込)

お買い上げ金額	本州・四国・九州			北海道・沖縄		
	送 料	手数料		送 料	手数料	
		代引き	後払い※		代引き	後払い※
3,700円未満の場合	660円	330円	224円	1,210円	330円	224円
3,700円～5,000円未満の場合	無料	無料	224円	660円	無料	224円
5,000円以上の場合	無料	無料	224円	無料	無料	224円

※ オンラインショップにおける後払いでのお支払いは、ご利用サイトによってご負担金額が変わります。自社サイト：224円 楽天市場：250円

ギフト包装について

慶弔用のしなど、ギフト包装もお客様のご希望に添えるよう手配いたします。

商品注文時にギフト包装をお選びください。また不明な点などございましたら、お気軽にお問合わせください。



慶事・進物・お見舞い快気祝用



弔事用



包装紙



手提げ袋
大・小：各サイズ10円

配送について

【配送業者】 佐川急便で発送いたします。 ※一部地域は、ヤマト運輸で発送いたします。

【配達時間帯】 【午前中】 【12時～14時】 【14時～16時】 【16時～18時】 【18時～20時】 【19時～21時】

※ ただし時間を指定された場合でも、事情により指定時間内に配達ができない事もございます。

※ 商品については万全を期してご用意させて頂いておりますが、万一商品が破損・汚損していた場合、
またはご注文頂きました商品と異なる場合は 0120-433-664 (受付 月～金/9:00～17:30) まで
商品到着日より1週間以内にご連絡をお願いいたします。