

◀ 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



上池田本店内に
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／9:00～17:30 土日祝／8:00～17:30



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



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

神戸市西区糺台5-9-4

TEL:078-992-1537

【営業時間】 10:00～20:00

コーヒー豆挽き売り専門店



西神プレティ店（コーヒー豆挽き売り店）

〒651-2273

神戸市西区糺台5-2-3 プレティ1番館

TEL:078-992-0090

【営業時間】 10:00～20:00



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】 9:30～18:30



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】 9:30～18:30



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！



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

The Original Selection
KOBÉ COFFEE GIFT CATALOG

神戸の炭火珈琲
株式会社 神戸珈琲®
〒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？

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



神戸珈琲物語 SDGsの取り組み
<https://www.kobecoffee.co.jp/sdgs/index.html>
コーヒーで美味しく手軽にSDGs

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 ¥727

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 ¥753

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 コロンビアウイラ

100g ¥807

程好くコクと甘みがあり、風味は爽やかです。(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 ¥843

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ペレーザ

100g ¥770

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 ¥810

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 ¥794

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 ¥727

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 ¥662

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 ¥648

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 (ヨーロッパブレンド)

100g ¥673

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 ¥740

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 ¥648

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 ¥879

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 ¥898

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 ¥907

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 ¥950

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 ¥936

いきなり感じるワイルド感とは十分、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 ¥864

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。

キャンペーンコーヒー (期間限定)

季節に合わせた限定コーヒーをご案内しております。(商品・価格・シールデザインは状況により変更する場合がございます)



ニューイヤーブレンド (お正月)

100g ¥834

新年の幕開けは上品に恭しいイメージ。



ラブイズブレンド (バレンタイン)

100g ¥666

コーヒーが本来持つ「ほろ苦さ」と適度なコク。



春ブレンド (桜の季節)

100g ¥699

春の息吹を感じるフローラル&フルーティな仕上がり。



4月のコーヒー (4月)

100g ¥640

クセのない軽やかな草のイメージ。ライトな飲み口。



ブレンド アフリカン (6・7月)

100g ¥834

フルボディでエキゾチック。切れの良いアフターテイスト。



～シングルオリジン～ アイスコーヒーの世界 (8月)



トリッキー パンプキン (ハロウィン)

100g ¥774

素朴でほっとしたコクと甘み。飲みごたえのある質感。



カフェドノエル (クリスマス)

100g ¥727

濃厚でインパクトのあるコーヒーです。



Gift Set

コーヒービーンズギフトセット
詳しくは11ページをご覧ください。



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

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)

ペーパードリッップ(P)
(ハンドドリッップ)

コーヒーメーカー(M)

ネルドリッップ

カフェプレス

パーコレーター

細挽き

粗挽き

Kobe Trip Coffee Drip Bag

カップにセットするだけ。
手軽に本格的な一杯をお楽しみいただけます。



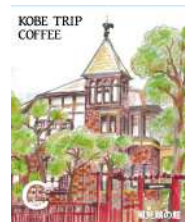
※ 画像はイメージです。

2点掛ドリップコーヒー

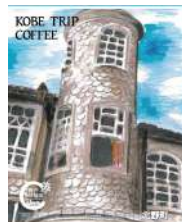
KOBE TRIP COFFEE (炭火ハウスブレンド)

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。一番人気のコーヒーと共に、お楽しみください。
(柄は全部で5種類)

10g ¥199



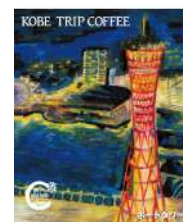
風見鶏の館



北野町



ポートタワー



ポートタワー (夜景)



明石海峡大橋

Premium Coffee Drip Bag



ブルーマウンテンブレンドドリップバッグ

10g ¥340

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 ¥270

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 ¥199

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 アチェ

10g ¥199

上品で滑らか、クリーンでリッチなコク。



フェアトレード
グアテマラチョコフスニル村

10g ¥199

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。
fairtrade.net/jp-jp

Single Coffee Drip Bag



紀州備長炭焙煎
ブラジルNo.2 ベレーザ

10g ¥199



紀州備長炭焙煎
グアテマラ ウエウエテナンゴ

10g ¥199



イエメン
モカマタリ“9”

10g ¥199



紀州備長炭焙煎
マンデリンググレード1

10g ¥199



紀州備長炭焙煎
コロンビアウイラ

10g ¥199



オリジナルドリップバッグをつくりませんか？
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>

Mild Blend Drip Bag



マイルドブレンド 10g ¥199

「ありがとう」の気持ちを込めて。手軽なプチギフトにも最適です。



Ice Liquid Coffee



※ 画像はイメージです。

濃い紅茶 加糖

1000ml ¥810

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。



炭火珈琲

左:無糖

右:甘さひかえめ

1000ml ¥810

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

カフェインレス珈琲 無糖

1000ml ¥1,080

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・・・行きたい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。fairtrade.net/jp-jp



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



Cold Brew Coffee

神戸セレクション
2018選定商品

水出しひんやり珈琲5パック（炭火焙煎）

35g×5パック ¥1,404

マイボトルに
持ち歩いて便利

個包装タイプ

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 ¥199

美味しい作り方

(1)
コーヒーバッグを
ポットに入れる(2)
ポットに水を注ぐ
(500mlで約3杯分)(3)
冷蔵庫で8時間以上
(お好みに合わせて調整)(4)
取り出して、出来るだけ
早くお召し上がりください

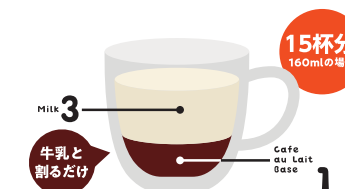
Cafe Au Lait Base



カフェ オレ ベース 加糖

600ml ¥1,296

備長炭の炎でじっくり焙煎。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あがります。無添加・無着色（4倍希釈用）



※ 画像はイメージです。

Beans Gift

- ・ 1 袋 200g にてお詰めしております。 ・ 写真は一例です。
- ・ 豆 or 粉（中細挽き）からご指定ください。



※ 写真はKCB-4Aです

人気ブレンド4種 詰合せ

KCB-4A ¥6,028

炭火ハウスブレンド、極ブレンド、マイルドテイスト+、モカブレンド（各200g・合計800g）

神戸シリーズ4種 詰合せ

KCB-4B ¥5,420

北野坂、六甲の散歩道、旧居留地、海岸通り（各200g・合計800g）

フェアトレード3種 詰合せ

KCB-3FT ¥5,368

フェアトレードエチオピア、フェアトレードマンデリン、フェアトレードグアテマラ（各200g・合計600g）

人気ブレンド3種 詰合せ

KCB-3A ¥4,548

炭火ハウスブレンド、極ブレンド、マイルドテイスト+（各200g・合計600g）

神戸シリーズ3種 詰合せ

KCB-3B ¥4,124

北野坂、六甲の散歩道、旧居留地（各200g・合計600g）

フェアトレード2種 詰合せ

KCB-2FT ¥3,610

フェアトレードマンデリン、フェアトレードグアテマラ（各200g・合計400g）

人気ブレンド2種 詰合せ

KCB-2A ¥3,042

炭火ハウスブレンド、マイルドテイスト+（各200g・合計400g）

炭火・直火飲み比べ2種 詰合せ

KCB-2B ¥2,830

極ブレンド、六甲の散歩道（各200g・合計400g）



※ 写真はKCB-2Aです

Ice Liquid Coffee



リキッド12本詰合せ

KCL-12 ¥9,720 炭火珈琲（無糖）×4、濃い紅茶（加糖）×4
炭火珈琲（甘さひかえめ）×4 各1000ml



リキッド8本詰合せ

KCL-8 ¥6,480 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

Kobe Trip Coffee Drip Bag



珈琲羊羹・KOBETRIPCOFFEE 詰合せ

KCTY-5 ¥5,508

和洋折衷 珈琲羊羹400g×1、
炭火ハウスブレンド（10g×20P）



フィナンシェ・KOBETRIPCOFFEE 詰合せ

KCTF-3 ¥3,078

炭火ハウスブレンド（10g×10P）、
フィナンシェ（アマンド・カカオ）各2個



KOBETRIPCOFFEE 30P 詰合せ

KCT-6 ¥5,994

炭火ハウスブレンド（10g×30P）



KOBETRIPCOFFEE 15P 詰合せ

KCT-3 ¥2,997

炭火ハウスブレンド（10g×15P）



KOBETRIPCOFFEE 20P 詰合せ

KCT-4 ¥3,996

炭火ハウスブレンド（10g×20P）



KOBETRIPCOFFEE 10P 詰合せ

KCT-2 ¥1,998

炭火ハウスブレンド（10g×10P）

Single Coffee Drip Bag



ドリップバッグ6種セット（30P詰合せ）

KCDB-6 ¥6,696

ブルーマウンテンブレンド、紀州備長炭焙煎ブラジル、紀州備長炭焙煎グアテマラ
紀州備長炭焙煎コロンビア、紀州備長炭焙煎マンデリン、イエメンモカマタリ 各10g×5P



ドリップバッグ4種セット（20P詰合せ）

KCDB-4 ¥3,996

紀州備長炭焙煎ブラジル、紀州備長炭焙煎コロンビア、
紀州備長炭焙煎マンデリン、紀州備長炭焙煎グアテマラ 各10g×5P

※ 2本詰合せ、3本詰合せも可能です。



リキッド4本詰合せ

KCL-4 ¥3,240 炭火珈琲（甘さひかえめ）×2
濃い紅茶（加糖）×2 各1000ml

リキッド6本詰合せ

KCL-6 ¥4,860 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

価格はすべて税込表記です。



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 ¥1,512

コーヒーの風味と旨みを、本練り羊羹にとど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。



神戸珈琲物語 レーズンサンド(個包装)

6個入 ¥1,380

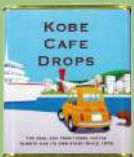
サブレ生地とホワイトクリームに、神戸珈琲の炭火ブレンド(粉)を練り
込みました。ラムレーズンとの絶妙な組み合わせをお楽しみください。



コーヒーゼリー

103g×2個入 ¥756

神戸珈琲と、神戸の洋菓子ブランド「ファクト
リーシン」が作る本格的な味わいのコー
ヒーゼリー。ガムシロップ・コーヒーミルク付き。



神戸珈琲ドロップス

80g ¥540

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。



コーヒーピーナッツ

100g ¥540

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。



冬季
限定

コーヒービーンズチョコ

80g ¥756

コーヒー豆を、丸ごとミルクチョコレート
で包みました。一口噛むと、口いっぱいに
コーヒーの香りと、ミルクチョコレートの
甘い味わいが広がります。

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) ※12:00～13:00および時間外は、 受付を休止しております。	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。

2024年10月1日より、後払い手数料を246円に改定いたしました。ご了承くださいませ。(自社サイト・電話FAX注文に限りです) (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	246円	1,210円	330円	246円
3,700円～5,000円未満の場合	無料	無料	246円	660円	無料	246円
5,000円以上の場合	無料	無料	246円	無料	無料	246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:246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/9:00～12:00 13:00～17:30)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。