

## 《 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）



**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  
神戸市西区糞台5-9-4  
TEL:078-992-1537  
【営業時間】 10:00~20:00



**みのおキューズモール店**  
**6月OPEN予定!**  
大阪府箕面市西宿1-15-30  
みのおキューズモールSTATION 3階  
【営業時間】 11:00~22:00

### コーヒー豆挽き売り専門店



**西神プレんティ店** (コーヒー豆挽き売り店)  
〒651-2273  
神戸市西区糞台5-2-3 プレんティ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  
KOBE COFFEE GIFT CATALOG

神戸の歴史珈琲  
**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/driobag/so/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



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

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

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	★



### ブラジル No.2ベレーザ

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	★★



### コロンビアウイラ

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	★



### グアテマラウエウエテナンゴ

きっちりとした甘み・コクがあり、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	★




### マンデリングレード1

特有のアロマとピ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	★★★★



## ブレンドコーヒー




### マイルドテイスト+

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て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)

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)

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)

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)

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

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

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エフェ

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	-



### グアテマラ チョフスニル村

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	-



### コロンビア シエラネバダ

クセのない飲みやすさと、マイルドな甘みを感じます。(焙煎度合: ハイロースト)

香り	★★★★
まろやかさ	★★★★★
コク	★★★★
酸味	★
苦味	-

フェアトレードは、公正な取引条件、社会発展および環境保護を促進することにより、開発途上国の生産者の持続的な発展に貢献しています。原材料のコーヒー豆は、フェアトレード認証生産者から基準に従って調達された認証原材料です。計100%(製品中)




国際フェアトレード認証ラベル

特定非営利活動法人 フェアトレード・ラベル・ジャパン  
詳細はこちら: [fairtrade.net/jp-jp](http://fairtrade.net/jp-jp)

**NEW**  
コロンビア最北部、カリブ海を臨むシエラネバダ山脈。小規模農家と先住民族の手で育まれた一品です。


## シングルコーヒー



### イエメン モカマタリ“9”

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

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	★★★




### マンデリン アチェ パンダガヨ

明るさを残しつつもマンデリンらしくアーシーな質感。(焙煎度合: シティロースト)

香り	★★★★
まろやかさ	★★★★
コク	★★★★
酸味	★
苦味	★★★★

フェアトレード マンデリンアチェに代わる新商品です。栽培期間中、農薬・化学肥料不使用。

## カフェインレスコーヒー



### カフェインレス コロンビア


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	-

**スイスウォータープロセス**  
化学薬品を使わず“水だけ”で成分を溶かし、フィルターでカフェインをじっくり除去。時間をかけて丁寧に仕上げるから、より飲みやすくやさしい一杯に。


## 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です。(状況により内容を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)

新年の幕開けは上品に嬉しいイメージ。




### ラビズブレンド (バレンタイン)

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)

春の息吹を感じるフローラル&フルティな仕上がり。




### ブレンド“アフリカン” (6月・7月)

人気のアフリカ産コーヒーをバランスよく配合。ワイルドでエキゾチック。




### ハロウィンブレンド (9月・10月)

素朴でほっこりとしたコクと甘み。飲みごたえのある質感。



### カフェドノエル (クリスマス)

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。



コーヒー豆の  
価格はこちら



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



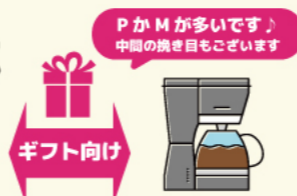
マキネッタ



サイフォン 水出し  
(浸け置きタイプ)



ペーパードリッパー(P)  
(ハンドドリッパー)



コーヒーメーカー(M)



ネルドリッパー



カフェプレス



パーコレーター

PかMが多いです！  
中間の挽き目もご指定いただけます

ギフト向け



細挽き



粗挽き

## 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。  
水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 ¥810

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



※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。



## カフェインレス珈琲 無糖

1000ml ¥1,080

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。カフェイン90%以上除去。体に優しく、夜のリラックスタイムにも最適。



## 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豊か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～

フェアトレードは、公正な取引条件、社会発展および環境保護を促進することにより、開発途上国の生産者の持続的な発展に貢献しています。原材料のコーヒー豆は、フェアトレード認証生産者から基準に従って調達された認証原材料です。計100%(製品中)

特定非営利活動法人 フェアトレード・ラベル・ジャパン  
詳細はこちら: [fairtrade.net/jp-jp](http://fairtrade.net/jp-jp)



国際フェアトレード認証ラベル

数量限定

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



## NEW My Bottle Coffee

いつものマイボトルにコーヒーバッグとお湯  
(アイスコーヒーは氷と水)を入れるだけ。  
淹れたて本格派コーヒーが持ち運べます。

マイボトルコーヒー4パック  
ホット (炭火ハウスブレンド)

15g×4パック ¥972



コーヒーバッグ + お湯250~300ml。  
15分前後で飲み頃になります。

マイボトルコーヒー4パック  
アイス (炭火アイスコーヒー)

15g×4パック ¥972



コーヒーバッグ + 水200ml + 氷。  
5時間前後で飲み頃になります。



個包装パッケージの柄はホット・アイス共にそれぞれ2種類。

## 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ます。  
無添加・無着色(4倍希釈用)

## Cold Brew Coffee



## 水出しひんやり珈琲5パック

35g×5パック ¥1,404

水出しにより、ゆっくり時間をかけて抽出。タンニンやカフェインが溶け出しにくいのでブラックでも、そのまま飲めるまるやかなアイスコーヒーです。

[レシピ]お水の量: 500ml、抽出時間: 8時間

## 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。



KOBE TRIP COFFEEは  
2点掛になっております

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 ¥216



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 ¥378

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



カフェインレスドリップバッグ  
コロンビア

10g ¥270

カフェインを90%以上カット。夜のリラックスタイムや、カフェインを控えたい時にも最適な一杯です。



カップにセットするだけで  
お手軽本格派コーヒー

## Fairtrade Coffee Drip Bag

※ パッケージは変更の可能性がございます



フェアトレード  
エチオピアイルガチェフェ

10g ¥216

フレッシュな果物のような香りと甘さ。



フェアトレード  
グアテマラチョコフスニル村

10g ¥216

フレッシュで明るい酸味、  
甘みと適度なコクが心地いい。



フェアトレード  
コロンビア シエラネバダ

10g ¥216

クセのない飲みやすさと、  
マイルドな甘みを感じます。



国際フェアトレード認証ラベル

フェアトレードは、公正な取引条件、社会発展および環境保護を促進することにより、開発途上国の生産者の持続的な発展に貢献しています。原材料のコーヒー豆は、フェアトレード認証生産者から基準に従って調達された認証原材料です。計100%(製品中)

特定非営利活動法人 フェアトレード・ラベル・ジャパン  
詳細はこちら: fairtrade.net/jp-jp

## Single Coffee Drip Bag



紀州備長炭焙煎  
ブラジルNo.2 ペレーザ

10g ¥216



紀州備長炭焙煎  
グアテマラウエウエテナンゴ

10g ¥216



イエメン  
モカマタリ“9”

10g ¥216



紀州備長炭焙煎  
マンダリングレード1

10g ¥216



紀州備長炭焙煎  
コロンビアウイラ

10g ¥216



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 ¥216



「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。



## 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**

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**

北野坂、六甲の散歩道、旧居留地、海岸通り (各200g・合計800g)



※写真はKCB-3Aです

### フェアトレード3種 詰合せ

**KCB-3FT**

フェアトレードエチオピア、フェアトレードグアテマラ、フェアトレードコロンビア (各200g・合計600g)

### 人気ブレンド3種 詰合せ

**KCB-3A**

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**

北野坂、六甲の散歩道、旧居留地 (各200g・合計600g)



※写真はKCB-2Aです

### フェアトレード2種 詰合せ

**KCB-2FT**

フェアトレードグアテマラ、フェアトレードコロンビア (各200g・合計400g)

### 人気ブレンド2種 詰合せ

**KCB-2A**

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**

極ブレンド、六甲の散歩道 (各200g・合計400g)

## Ice Liquid Gift

※2本詰合せ、3本詰合せも可能です。



### 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

## Drip Coffee Gift



### KOBE TRIP COFFEE 30P 詰合せ

**KCT-6** ¥6,480

炭火ハウスブレンド (10g×30P)



### KOBE TRIP COFFEE 20P 詰合せ

**KCT-4** ¥4,320

炭火ハウスブレンド (10g×20P)



### ドリップバッグ6種セット (30P 詰合せ)

**KCDB-6** ¥7,290

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×6P



### フィナンシェ・KOBE TRIP COFFEE 詰合せ

**KCTF-3** ¥3,240

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



### KOBE TRIP COFFEE 15P 詰合せ

**KCT-3** ¥3,240

炭火ハウスブレンド (10g×15P)



### KOBE TRIP COFFEE 10P 詰合せ

**KCT-2** ¥2,160

炭火ハウスブレンド (10g×10P)

## My bottle Coffee Gift



### マイボトルコーヒー 8P 詰合せ

**KCM-2HC** ¥1,944

マイボトルコーヒー ホット (15g×4P)、  
マイボトルコーヒー アイス (15g×4P)



### マイボトルコーヒー 12P 詰合せ

**KCM-3HC** ¥2,916

マイボトルコーヒー ホット (15g×8P)、  
マイボトルコーヒー アイス (15g×4P)



### マイボトルコーヒー 16P 詰合せ

**KCM-4HC** ¥3,888

マイボトルコーヒー ホット (15g×8P)、  
マイボトルコーヒー アイス (15g×8P)



### 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



### 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

## Sweets

神戸珈琲のコーヒーを使用したお菓子のご案内です。

## レーズンサンド

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。



## 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。

## 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	<a href="https://kobecoffee.jp">https://kobecoffee.jp</a>
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) <sup>※1</sup>	代引き、後払い(コンビニ・銀行・郵便局) <sup>※1</sup>	クレジット、銀行振込 <sup>※2</sup> 、代引き、 後払い(コンビニ・銀行・郵便局) <sup>※1</sup>

※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 <sup>※</sup>		代引き	後払い <sup>※</sup>
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。



慶弔・進物・お見舞い快気祝用

吊弔用

包装紙

手提げ袋  
大・小：各サイズ有償

## 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いただいておりますが、万一商品が破損・汚損していた場合、

またはご注文いただ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。

**和洋折衷 珈琲羊羹**  
350g ¥1,998

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。ミルクをかけるとカフェ・オーレ風味が楽しめます。

**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」で作る、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。

## 神戸気質

弊社のケーキ工房「神戸気質(こうべごころ)」パティシエ手作りのお菓子のご案内です。

**神戸気質 とうべごころ  
フィナンシェ・アマンド**  
1個 ¥270

アーモンドの香ばしさと溶かしバターの芳醇なコクが特徴です。しっとりとした食感と上品な甘さを実現しました。

**神戸気質 とうべごころ  
フィナンシェ・カカオ**  
1個 ¥270

アーモンドの香ばしさと溶かしバターの芳醇なコクが特徴です。しっとりとした生地と共に、カカオの香りがふんわり口中に広がります。