

【 ノベルティ用コーヒー見積り指示書 】

目安納期:ラベルデータ入稿後 最短で2週間となります。

| | コーヒー豆 銘柄 | 単価 | 数量 |
|----|----------------------|------|----|
| S1 | グアテマラ SHB アンティクア | ¥85 | |
| S2 | スマトラ マンデリン | ¥85 | |
| S3 | ブラジル ショコラ | ¥85 | |
| S4 | キリマンジャロ KIBO | ¥85 | |
| S5 | ブラジル サントス セラードNo. 2 | ¥85 | |
| S6 | エチオピア イルガチエフェ | ¥100 | |
| S7 | キューバ クリスタル マウンテン | ¥110 | |
| S8 | キリマンジャロ ハニーハイローストNew | ¥95 | |
| | | | |
| B1 | Aブレンド(ブラジル、コロンビア) | ¥85 | |
| B2 | Fブレンド(グアテマラ、ブラジル) | ¥85 | |
| B3 | アイスコーヒーブレンド | ¥85 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

最小ロット:10個～

※各銘柄毎
10個未満のご注文は承る事ができません。ご注意ください。

コーヒーは1杯分のレギュラーコーヒー(粉)が封入されています。
※ドリップフィルターは1袋につき1個付属致します

| 袋の素材 | | いずれかにチェックを入れてください |
|------|----------|--------------------------|
| 1 | クラフト(茶色) | <input type="checkbox"/> |
| 2 | 和紙(白色) | <input type="checkbox"/> |



袋の内側はアルミです。

コーヒー封入時に袋にコーヒーの粉が付着する事があります。

| 印刷方法(おもて面) | | いずれかにチェックを入れてください |
|------------|--------------------|--------------------------|
| 1 | 印刷しない -¥10 | <input type="checkbox"/> |
| 2 | シール印刷 (定型) 星型、丸型など | <input type="checkbox"/> |
| 3 | シール印刷 (特殊形状) 要相談 | <input type="checkbox"/> |

※おもて面の印刷しない場合は10円お安くなります。特殊形状カットデザインは料金が加算されます。

・シール印刷(特殊形状)をご希望の方はカット線を含めたai(イラストレーター)データで送っていただくか、イラストのレイヤーとカットしたい形状のカットラインレイヤーだけ残し、背景は必ず透明にしてください

| 裏面印刷 |
|-----------------------|
| 商品名: 販売者名: 連絡先: |

販売者欄には、ご自身の名前(ペンネーム、作家名なども可)と必ず連絡できる手段を記載ください。

販売者をご自身にたくない場合は、弊社(株式会社ベストプレス萌えグッズ印刷部)が記載さ

入稿は aiz_info@bestpress.co.jp へお送りください。
データサイズが大きい場合はデータ便などをご利用ください

| ご発注者お客様情報 | | 【問い合わせ先】 |
|-----------|--|------------------|
| 氏名: | | 株式会社ベストプレス |
| 郵便番号: | | 萌えグッズ印刷部(担当:田中) |
| 住所: | | 〒420-0922 |
| 連絡先: | | 静岡市葵区流通センター7-2 |
| 希望納期 | | TEL 054-265-2281 |

取り扱い可能珈琲一覧 (2017.04.24時点)

ストレート(プレミアムコーヒー)

| | | | |
|--|----------|----------|--|
| スマトラ マンデリン リントン | | | |
| ■原産国 インドネシア ■焙煎度合い ミディアムロースト | | | |
| インドネシアスマトラ島リントン地区は伝統的なアラビカ種の良質なコーヒーを算出することで有名。独特な香り、コクと苦味がオールドファンに大変人気のあるコーヒー。 | | | |
| 酸味 ☆☆☆★★ | 苦味 ☆☆☆★★ | コク ☆☆☆★★ | |

| | | | |
|--|----------|----------|--|
| キリマンジャロ KIBO | | | |
| ■原産国 タンザニア ■焙煎度合い ミディアムロースト | | | |
| KIBO(キボ)はスワヒリ語で頂上を意味し、まさにアフリカ最高峰キリマンジャロの麓で採れる最高級品。良質な酸味、優れた香りとかクがあり滑らかな味わいが特徴。 | | | |
| 酸味 ☆☆☆★★ | 苦味 ☆☆☆★★ | コク ☆☆☆★★ | |

| | | | |
|---|----------|----------|--|
| ブラジル サントス セラードNo. 2 | | | |
| ■原産国 ブラジル ■焙煎度合い ミディアムロースト | | | |
| ブラジルは乾燥する冬季と雨量が多い夏季があり、コーヒーの木の成長に適した気候条件となっている。豊かな香りとおほのかな甘味、適度な酸味を合わせ持つ洗練された味わい。 | | | |
| 酸味 ☆☆☆★★ | 苦味 ☆☆☆★★ | コク ☆☆☆★★ | |

| | | | |
|--|----------|----------|--|
| イエメン モカ マタリ | | | |
| ■原産国 イエメン ■焙煎度合い ミディアムロースト | | | |
| イエメンの山岳地の斜面で栽培。天日乾燥で精製されます。マタリならではの芳醇な香りとお風味、まろやかな味わい。 | | | |
| 酸味 ☆☆☆★★ | 苦味 ☆☆☆★★ | コク ☆☆☆★★ | |

ストレート(スペシャリティコーヒー)

| | | | |
|--------------------------------|----------|----------|--|
| グアテマラ SHB アンティグア アゾテア農園 | | | |
| ■原産国 グアテマラ ■焙煎度合い ミディアムロースト | | | |
| 香りに優れ酸味とコクのバランスが取れた豊かな味わい。 | | | |
| 酸味 ☆☆☆★★ | 苦味 ☆☆☆★★ | コク ☆☆☆★★ | |

| | | | |
|---|----------|----------|--|
| ブラジル ショコラ | | | |
| ■原産国 ブラジル ■焙煎度合い ハイロースト | | | |
| ミナスジェiras州サント・アントニオ・アンパロは4世代以上に渡りコーヒー栽培を続けている農園が多数存在。コクがあり後味に残るおほのかな甘味が特徴 | | | |
| 酸味 ☆☆☆★★ | 苦味 ☆☆☆★★ | コク ☆☆☆★★ | |

| | | | |
|---|----------|----------|--|
| キューバ クリスタル マウンテン | | | |
| ■原産国 キューバ ■焙煎度合い ミディアムロースト | | | |
| キューバ南東部のシエラマエストラは水資源も豊富で自然環境にも優れている。クセのない透明感のあるバランスの取れた柔らかな味わい。 | | | |
| 酸味 ☆☆☆★★ | 苦味 ☆☆☆★★ | コク ☆☆☆★★ | |

| | | | |
|---------------------------------|----------|----------|--|
| キリマンジャロ ハニーハイロースト | | | |
| ■原産国 タンザニア ■焙煎度合い ハイロースト | | | |
| 密を思わせる濃厚な甘い香りとおやや深煎りのコクが際立つ味わい。 | | | |
| 酸味 ☆☆☆★★ | 苦味 ☆☆☆★★ | コク ☆☆☆★★ | |

ブレンド

| | | | |
|--------------------------------------|--------|--------|--|
| Aブレンド | | | |
| ■ベース ブラジル/コロンビア他 ■焙煎度合い ハイ&ミディアムブレンド | | | |
| 酸味 確認中 | 苦味 確認中 | コク 確認中 | |

| | | | |
|--------------------------------------|--------|--------|--|
| Fブレンド | | | |
| ■ベース グアテマラ/ブラジル他 ■焙煎度合い ハイ&ミディアムブレンド | | | |
| 酸味 確認中 | 苦味 確認中 | コク 確認中 | |

| | | | |
|------------------------------------|----------|----------|--|
| モカブレンド ※要事前問い合わせ | | | |
| ■ベース エチオピア/マンデリン他 ■焙煎度合い ミディアムブレンド | | | |
| エチオピアイルガチエフェの芳醇な甘い香りが際立つ香り豊かなブレンド。 | | | |
| 酸味 ☆☆☆☆★ | 苦味 ☆☆☆★★ | コク ☆☆☆★★ | |

| | | | |
|---|----------|----------|--|
| マヤブレンド ※要事前問い合わせ | | | |
| ■ベース グアテマラ/エチオピア他 ■焙煎度合い ミディアムブレンド | | | |
| 風味豊かなグアテマラをふんだんに使用した酸味とコクのバランスが取れた軽やかで上品な味わい。 | | | |
| 酸味 ☆☆☆★★ | 苦味 ☆☆☆★★ | コク ☆☆☆★★ | |

| | | | |
|--|----------|----------|--|
| 天空ブレンド ※要事前問い合わせ | | | |
| ■ベース キリマンジャロ/グアテマラ他 ■焙煎度合い ミディアムブレンド | | | |
| 標高1,000m以上の場所で採れた豆を使用。芳醇な味で口当たりが良く上品な酸味のある味わい。 | | | |
| 酸味 ☆☆☆☆★ | 苦味 ☆☆☆★★ | コク ☆☆☆★★ | |

| | | | |
|----------------------------------|----------|----------|--|
| アイスコーヒーブレンド | | | |
| ■ベース ブラジル/タンザニア他 ■焙煎度合い フレンチロースト | | | |
| アイスコーヒー専用。爽やかな苦みが特徴 | | | |
| 酸味 ☆★★★★ | 苦味 ☆☆☆☆☆ | コク ☆☆☆☆☆ | |