

- * 最高級の生豆を最短ルートで仕入
- * SCAJ コーヒーマイスターが丁寧にハンドピック
- * 技術と匠の結晶である国産焙煎機を使用
- * 作り置きを一切せず、オーダーを受けてから都度焙煎

一粒入魂
都度焙煎珈琲専門店



おいしさには、
理由があります。



ひとりひとりの
好みにこたえます。

jura

- * わずらわしい設定不要
- * コーヒー濃度3段階
- * 抽出量 30 ~ 240ml
- * 抽出の度に好みの濃さと量が選べるカスタマイズドコーヒー
- * 独 Stiftung Warentest 誌 小型エスプレッソマシン 味覚評価第1位

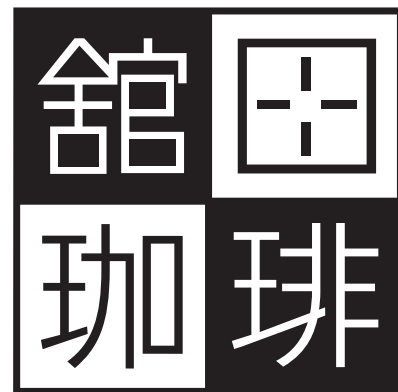


スイス・ユーラ社製 全自動コーヒーマシン
IMPRESSA F50

一杯のおいしいコーヒーが オフィスで果たす役割。

朝いちばんのブースター、小さなコミュニケーション、
ふとした思いつき、慌ただしさの中の大切なリフレッシュメント。

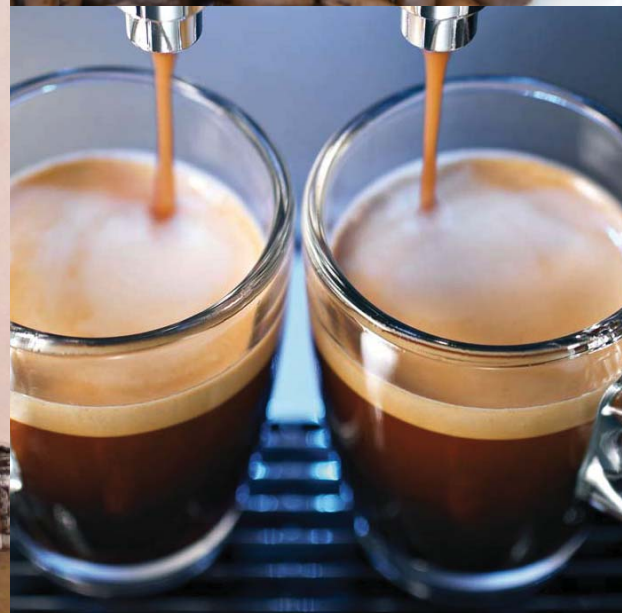
アイデアがうまれる場にいつも上質な一杯を。



TATEDA COFFEE

オフィス導入プラン
ご紹介中

BUT FIRST,
COFFEE.



珈琲豆は鮮度が命。選び抜かれた新鮮な豆を、オーダーを受けてからその都度焙煎。
最良の豆を一杯ずつ挽きたて、淹れたてで味わう贅沢。

都度焙煎珈琲専門店



TATEDA COFFEE



スイス・ユーラ社製 全自動コーヒーマシン
IMPRESSA F50
インプレッサ F50

独 Stiftung Warentest 誌
小型エスプレッソマシン 味覚評価第 1 位
red dot design award 受賞



JURA - If you love coffee

『スペシャルティコーヒー@オフィス』 導入限定プランのご提案

館田珈琲焙煎所で焙煎されたコーヒー豆をいつでも手軽に一杯ずつ、
挽きたての美味しい珈琲をぜひ職場で。
スイスと日本のテクノロジーが生み出した、コンパクトながらプロ仕様の
「ユーラ インプレッサF50」の導入をこの機会にぜひご検討ください。
お申し込みは数量限定となっておりますのでお早めに。

jura IMPRESSA F50の特徴

コンパクト

本体の大きさは幅28cm×奥行43.5cm×高さ34.5cmと、オフィスの限られたスペースに設置できる非常にコンパクトなサイズです。

洗練されたデザイン

スイスのjura(ユーラ)社によってデザインされた、シンプルで飽きのこないスタイリッシュな姿は、オフィスの中にさりげない上質感をもたらします。

優れた抽出能力

Stiftung Warentest(ドイツ政府の商品試験財団)の味覚評価において家庭用(ヨーロッパの家庭用=日本の業務用に相当)エスプレッソマシン部門第一位の評価を獲得(2004年)

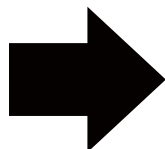
日本独自の改良

もともと優れたマシンの品質をさらに高めるため、グラインダー(豆を挽く刃)をはじめ、内部部品を高性能なものに交換するなど、味と耐久性の向上をはかっています。

コーヒーマシン特別販売価格

(55%OFF)

定価220,000円



99,000円 ※税別

【マシンのメンテナンスについて】

常に美味しく召し上がっていただき、マシンを末永くご利用いただくために、必ず実施をお願いいたします。

※メンテナンス用品はマシン納品時に1セットずつプレゼントいたします。
※以後のメンテナンス用品は別売りとなります。

- ・ **コーヒー抽出部の洗浄 <一日一回実施>**
カフェラウォッシュ60錠入り(月間20日間稼働で約3ヶ月分) 3,230円
- ・ **カルシウムの除去 <約300リットル抽出毎に実施>**
カルシウム除去剤 3回分 1,300円
- ・ **ミルクライン洗浄 <※ミルク不使用時は不要>**
ラテウォッシュ4~5ヶ月分 3,960円
- ・ **マシンの総合点検、メンテナンス <一年に一回実施>**
目安として30,000円程度。稼働状況や消耗度合いによって変わります。
総合点検はマシンをサポートセンターまで宅急便で送付いただき、
点検・修理・洗浄・部品交換などを行い、一週間程度でお戻します。
(期間中の代替機の手配はございません)

重要

マシンでのミルク使用について

このマシンは、ミルク(牛乳)を使用することによってカプチーノなどを作ることも可能ですが、ミルクは温度や品質の管理が繊細であることと、ミルクの使用によって新たなメンテナンス(ミルク使用部分の洗浄)が必要なこと、高温スチームの利用によるやけどの危険性を排除できないため、ミルクの使用は推奨しておりません。
どうしてもご使用になる場合は、ミルク使用部分の洗浄剤が必要になりますので別途お申し付けください。

『スペシャルティコーヒー@オフィス』におすすめのコーヒー豆

「館田珈琲オリジナルブレンド”Off&On”」

オフィス向けに開発された特製ブレンド。「ホッとする」オフの瞬間と、「よし頑張るか」というオンの瞬間のココロのスイッチングをサポートし、忙しい業界人のリフレッシュメントをお手伝いします。

コーヒーは嗜好品なので酸味や苦みの様々なテイストがありますが、いろんな方が利用するオフィスの特性に合わせ、バランスの取れたマイルドテイストと飲み飽きないコクを目指しました。

来客向けの打ち合わせにもぴったり。美味しいコーヒーがスムーズな会話をお手伝いします。

ブレンドに使用する豆は厳選されたスペシャルティグレードのみ使用しています。

(たとえば、こんな豆がベースに使われています)

【コロンビア ナリーニョ ラ・ウニオン マイクロロット】

コロンビアの中でも最高品質のコーヒーを生産するナリーニョ(県)。中でも特にカップ品質に優れたラ・ウニオン(地区)のマイクロロット(少量生産品)をお勧めしています。非常に傾斜の激しい斜面と肥沃な火山灰土壌・溪流が、日中は山麓まで暖かい空気を運び、その暖気が夜に山頂まで上昇する特徴的な最大標高2,300mの高地で、最高品質のコーヒーが生産されています。ナリーニョでは、その地形的特徴も重なり農園面積1ヘクタール未満の零細農家が一粒一粒完熟豆を丁寧に収穫し、手動の機械で皮や果肉の処理を行い、水洗・発酵・天日乾燥されています。高い標高と山々に囲まれた地理的優位性から生まれる、ラ・ウニオン地区独特の深くマイルドなテイストで芳香なボディ、ナッツ系の滑らかな後味をぜひご賞味ください。

館田珈琲焙煎所では、一粒一粒ハンドピックによって欠点豆を取り除きます。

混入している割合は優れた豆ほど少ないのですが、それでも完全に無くなるわけではありません。

この作業はすべて手作業で行っており、手間と時間を要します。

その上で、出荷直前に焙煎した新鮮でクリアな風味を持つコーヒー豆をオフィスまでお届けいたします。

※使用される豆は上記以外に変更も可能です(月単位)。豆の種類によって価格も変わります。

また、相場変動によって価格が変更されたり、在庫状況によって欠品または終売になる場合がございます。

＜基本コース＞ 館田珈琲スペシャルブレンド”Off&On” 2,000g 特別価格17,800円(1杯あたり89円)※税別

※最低利用量2,000gより。増量は100g単位で指定できます。(ご利用杯数がどうしても満たない場合は個別にご相談ください)

※一杯約10g使用時、200杯分。月間20日稼働時、1日10杯分に相当。

※コーヒー豆の「飲み頃期限(焙煎したての風味を維持できる期間)」は1ヶ月、賞味期限は2ヶ月となります。

※フレッシュな鮮度を維持するため、コーヒー専用袋(コーヒーから発生するガスを外に逃がし、外気の侵入を防ぎます。

ジップロックが付いているので何度でも利用できます)に封入してお届けいたします。

※送料は別途実費をご請求させていただきます。

**コーヒー豆は毎月1回、10日前後に発送いたします。
ご利用人数・杯数によって発送量を変更いただけます。**

【お支払い方法について】

銀行振込でのお支払いとなります。毎月末締め、翌月末払い(※申込時を除く)

[申込時]マシン代金と初回コーヒー豆代のご請求書をメールで送付させていただきますので、指定口座宛にお支払いください。

ご入金確認後、マシンと初回コーヒー豆を宅急便で出荷いたします。(※初回送料当社負担)

【ご利用にあたっての注意事項】

- ・通常使用におけるマシンの保証期間は1年間となります。(※メンテナンス代は別途)
- ・故障時や点検時はサポートセンターにマシンを送付いただいてからの対応となります。(送付から完了受け取りまで約一週間程度)期間中の代替機貸出はありません。往路の送料はお客様の負担となります。
- ・故意の破損による修理部品代金及び、それらの往復送料はお客様負担となります。
- ・電圧不足の為に発生した故障は保証対象外となります(コンセントの複数利用、延長コードの複数使用、タコ足配線利用など)。コンセントは必ず単独使用でご利用ください(最大消費電力:1250W)
- ・メンテナンス(日々のお手入れ、年一回の点検修理)を実施しないで発生した故障は保証対象外となります。
- ・価格はすべて税別です。

【導入についてのお問い合わせ】

館田珈琲焙煎所 (フェリックス・ウェイ有限会社)
info@tateda-coffee.jp