

富士コーヒーのおすすめ 夏のギフトセット



REGULAR COFFEE SET

～レギュラーコーヒーセット～



夏ギフト・お中元に、暑い季節にぴったりな
リキッドコーヒーやアイスドリップバッグの
ギフトセットはいかがですか？
人気のドリップバッグ詰め合わせセットもご用意。
夏の贈り物におすすめです。



◆RN-36

3,880 円 (本体 3,600 円)

富士コーヒーオリジナルブレンド3種の
詰合せレギュラーコーヒーギフト



LIQUID COFFEE SET

～リキッドコーヒーセット～



◆LSF-24

2,592 円 (本体 2,400 円)

●無糖 1,000ml × 4



◆LWS-24

2,592 円 (本体 2,400 円)

●甘さひかえめ 1,000ml × 4



◆LAS-24

2,592 円 (本体 2,400 円)

●無糖 1,000ml × 2
●甘さひかえめ 1,000ml × 2



◆LSF-36

3,888 円 (本体 3,600 円)

●無糖 1,000ml × 6



◆LWS-36

3,888 円 (本体 3,600 円)

●甘さひかえめ 1,000ml × 6



◆LAS-36

3,888 円 (本体 3,600 円)

●無糖 1,000ml × 3
●甘さひかえめ 1,000ml × 3



DRIP BAG COFFEE SET

～コールドブリュードリップバッグセット～

珈琲元年のアイスコーヒーを使用した
水出し専用ドリップバッグ。



水出し
専用
バッグ
COLD BREW

◆GCB-20

2,160 円 (本体 2,000 円)

珈琲元年アイスブレンドドリップバッグ
20g × 9

「コールドブリュー」とは、冷水などを使い、
温度の低い環境でコーヒーを抽出すること
です。熱の負荷を小さくし、時間をかけてゆっ
くり抽出することで、苦み成分が抑えられ、
豊かな香りとキレのあるすっきりとした味わい
となります。

※コーヒーギフトにつきましては他にも多数のラインナップをとりあつっております。詳しくは今月配布のギフトカタログをご覧ください。

編集後記

今年もアイスコーヒーの季節がやってまいりました。
ご自宅でのアイスコーヒーの入れ方としては「ドリップしてから氷で急冷したアイスコーヒー」と
「水出し専用のコーヒーバッグを数時間浸け込んで作ったアイスコーヒー」がありますが、皆
様のお好みの味はどちらでしょう？それともお手軽なリキッドコーヒー派でしょうか？
富士コーヒーでは色々なコーヒーをご用意しております。ぜひお好みのアイスコーヒーの味
を見つけていただき、この夏を乗り切ってください。 (S.H)

Vol.550

発行日/毎月1回1日発行
/2025年6月1日通常 第550号
発行所/富士コーヒー株式会社・営業販促課
HP/ <http://www.fujicoffee.co.jp>
名古屋市中川区舟戸町6-18
TEL (052) 362-1161 FAX (052) 362-1801
ホームページ/ <https://www.fujicoffee.co.jp/>

JUNE
2025
6月号
Vol.550

FUJI
COFFEE NEWS



ニカラグア 農園風景(左) コーヒーチェリー(中央) 生産者(右)

【営業日カレンダー 6月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1仏滅	2大安	3赤口	4先勝	5友引	6先負	7仏滅
8大安	9赤口	10先勝	11友引	12先負	13仏滅	14大安
15赤口	16先勝	17友引	18先負	19仏滅	20大安	21赤口
22先勝	23友引	24先負	25赤口	26先勝	27友引	28先負
29仏滅	30大安					
〇 休業日						

～目次～

マンスリーコーヒーインフォメーション ー1

外食産業レポート No.127 ー2

この夏のいちおしアイテム!!のご紹介 ー3

おすすめ夏のギフトセット ー4

シリーズ
SERIES

MONTHLY COFFEE INFORMATION

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.219

Republic of Nicaragua

ニカラグア～カフェ・トゥアニ～中煎り～

コーヒーの栽培地はエステリ周辺の西側の標高1,500～
2,000mの山間部に点在しており、この地域はコーヒーの栽
培に最適な、はっきりとした雨季と乾季を持つ。また火山も多
数分布しているためミネラル分の多い肥沃な火山性土壌で、
高地ならではの昼夜の寒暖差と熱帯気候特有の豊富な雨量
のなかで、持続可能な循環型の有機農業によるコーヒー栽
培が行われている。

プロデューサー生産者組合連合は、エステリ周辺の38単協、
組合員数2,468人の中米を代表するオーガニックコーヒーの
生産者であり、そのコーヒー生産技術の高さと適切な品質管
理技術には世界でも定評がある。

ニカラグアでは、労働人口の約40%が第一次産業に従事
しており、中でもコーヒー栽培は主要産業の一つとなっている。
特にエステリ周辺の北部山岳地帯は良質なコーヒーの産
地として有名であり、長期にわたって地域経済を支え続けて
いる。しかし近年、気候変動の影響でコーヒーの生育不全や
病害が蔓延し、やむを得ず馴染みのない別品種のコーヒー
の木への植え替えを余儀なくされた生産者も多い。そこでフ
ェアトレードの取組として、生産者の思い入れ深いこだわりの
品種の生産拡大を支援し、生産者の安定的かつ持続可能な
生活の実現を目指している。

【焙煎度合】

■■■■□□□□

(ミディアムロースト 中煎り)

今日のコーヒー、味の特徴は？

- ・ ジャスミンのような香り
 - ・ ライチのような甘み
 - ・ ストーンフルーツ※の様な味
- が特徴のコーヒーです。

※石果・核果のこと：
コーヒーの味わいや香りの表現では、
ダークチェリーやアフリコットの
ような香り、ピーチやさくらんぼを
連想させる甘さなど、フルーティーな
味わいがある場合に使う。

《ニカラグア・カフェ・トゥアニ概要》

地 域：エステリ周辺

標 高：1,500-2,000m

格 付：SHG

精選方法：ウォッシュド/天日乾燥

栽培品種：アラビカ

