

ボナフォルス コーヒー豆一覧

(価格は税込み)

豆	生産地	標準 焙煎	特徴	価格 (円)	
				金袋入り (200g袋)	お徳用 (600g袋)
ブラジル	ブラジル	中煎	香りがよくまろやかな味で飲み易い。	1,361	3,674
ブラジルピーベリー	ブラジル	中煎	やわらかい味で飲み易い。	1,382	3,732
ボルボン	ブラジル	中深煎	昔ながらの良質なコーヒーの品種。香りとコクに優れ。やや苦味がある。	1,685	4,549
コロンビアスプレモ	コロンビア	中煎	コロンビアの輸出用の高級品。飲み易い味で、軽いコクがある	1,382	3,732
ガテマラ	ガテマラ	中深煎	中米の中でも品質が一番安定しているガテマラ。飲み易いやわらかな苦味。	1,404	3,791
キリマンジャロ	タンザニア	中煎	やわらかい苦味の中に、きりっとした風味と品のある味。	1,404	3,791
ペルー	ペルー	中煎	苦味・酸味が少なく、スッキリして飲み易い。アメリカンで飲んでもおいしい。有機栽培の豆を使用。	1,447	3,907
メキシコ	メキシコ	中煎	上品でマイルドな味わいがあり、飲み易いコーヒー。	1,469	3,966
エチオピアモカ	エチオピア	中煎	後に残らない飲み易い酸味。苦みが苦手の方にお勧め。	1,512	4,082
アロマショコラ	ブラジル	中深煎	ほんのりとビターチョコのような苦さと甘みのコーヒー。	1,534	4,141
マンデリン	インドネシア	深煎	スマトラ島北部で生産される。独特の風味が特徴。コクのある苦味がある。	1,642	4,432
プレミアムブラジル	ブラジル	中煎	香りがよく、酸味、苦味、甘味のバランスがよい。飲んだ後に甘さの余韻が続くコーヒー。	1,685	4,549
トラジャ	インドネシア	中深煎	程よい苦味で舌に残るコクがある。	1,836	4,957
手摘み完熟豆	ブラジル	中深煎	最初軽い苦味があり、それが高濃度カカオのチョコレートのような風味に代わり、最後に甘味となるコーヒー。	1,858	5,016
スーパーマンデリン	インドネシア	深煎	マンデリンの中でこの豆は常に欠点が少なく安心できるもの。コクのある苦味とほのかな甘さはコーヒー通好み。	1,987	5,365
イルガシフェ	エチオピア	中煎	華やかな香り、上品な酸味で、飲んだ後に草原の風のような爽やかさを感じる。エチオピアモカの最高峰。	2,095	5,657
エチオピアゲイシャ	エチオピア	中煎	フローラルな香り、柑橘系のフルーティな味は、酸味が苦手な方でも飲めるほど、まろやかなレモネードのような味わい。	2,095	5,657
ブラジルブレンド	―――	中煎	ブレンドコーヒーの定番。万人向けの飲み易いコーヒー。	1,382	3,732
ボルボンブレンド	―――	中煎	香りとコクに優れたボルボンを中心したまろやかなブレンド。深入りでもおいしい。	1,534	4,141

(注意) 予告無く商品および価格を変更することがあります。

(2026.10.01)


Bona Fors

(ボナフォルス)

<https://bonafors.jp/> Mail coffee@bonafors.jp

久留米市諏訪野町2162 (西鉄バス 中央市場前停そば)

TEL 0942-46-2815 FAX 0942-46-2816

営業時間 10:00～19:00 定休日 火曜、祝日 (日曜は営業)

駐車場 ビル裏駐車場 10番、11番