2023年6月時点

見つけた、私のオアシス。
リファインドの珈琲を自宅やオフィスで。

珈琲淹 本格派 REFINED Since 1998

宅配のお客様へ

当店はご注文をいただいてから
焙煎するため鮮度抜群です。

配達は毎週火曜日と金曜日の午後から。
（午前中は焙煎作業のため）
1kgから配達承ります。

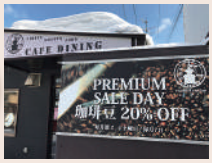
**ご注文の量に応じて
お値引きサービスございます**

1kg以上 ・・・ 10%OFF
2kg以上 ・・・ 15%OFF
3kg以上 ・・・ 20%OFF

PREMIUM SALE DAY

毎月第2・4土曜日&毎月7日

コーヒー豆
全品
20%OFF
サービスデー実施中！！



ブレンド商品

		焙煎レベル	100g 税別（100g 税込）
オリジナルブレンド	甘味と苦味のある独特な香り	ハイ	500 円（540 円）
マイルドブレンド	やや苦味のある滑らかなコク	ハイ	550 円（594 円）
ロイヤルブレンド	やや酸味のあるほのかな味	ハイ	550 円（594 円）
スペシャルブレンド	コクと香りのあるバランスのとれた味	ハイ	600 円（648 円）
フレンチブレンド	濃い苦味を引き出したマイルドな味	フレンチ	600 円（648 円）
ストロングブレンド	濃い苦味を引き出したビターな味	フレンチ	650 円（702 円）
イタリアンブレンド	深みが強いが後味の良い苦味（アイス用）	イタリアン	550 円（594 円）

ストレート商品

ブラジル・サントス	後味の良い適度な苦味のある珈琲	シティ	550 円（594 円）
コロンビア・スプレモ	甘い香りと適度な酸味のある珈琲	ハイ	550 円（594 円）
グァテマラ・SHB	酸味が適度にあり上品な風味のある珈琲	ハイ	550 円（594 円）
キリマンジャロ・AA	香り高く上品な酸味のある珈琲	ハイ	600 円（648 円）
マンデリン・G-1	濃厚なコクと滑らかな味で苦味のある珈琲	シティ	650 円（702 円）
マンデリン・フレンチ	濃い苦味と深いコクのある珈琲	フレンチ	700 円（756 円）

プレミアム商品

森を残しながら暮らしを豊かにする
自然再生保全型コミュニティ農園の珈琲です

ブラジル・ピーベリー	甘味のあるマイルドな喉越しの良い珈琲	シティ	700 円（756 円）
グァテマラ・オーガニック	Utz Kapeh認証　オーロラ農園の珈琲	フルシティ	700 円（756 円）
カフェインレス	カフェインを取り除いた体に優しい味の珈琲	シティ	750 円（810 円）

※その他プレミアム限定商品も品揃えしております。お気軽にお問い合わせください。

Roast Level
お好みの珈琲選びの参考に♪

ライト	シナモン	ミディアム	ハイ	シティ	フルシティ	フレンチ	イタリアン
（浅煎り）	（中浅煎り）	（中煎り）	（中深煎り）	（中深深煎り）	（深煎り）	（深中煎り）	（深深煎り）

珈琲淹 REFINED こーひーえんリファインド
〒003-0808 札幌市白石区菊水8条2丁目1-34
営業時間 月曜日～土曜日 9:00～20:00
定休日：日曜・祝日　HP http://www.refined-coffee.net
E-mail refined.cafe.shiroishi@gmail.com
TEL・FAX 011-825-9461

Instagram
Facebook

珈琲淹 REFINEDのこだわり

「美味しい珈琲を飲みたい」という方は様々な層にまで広がり、手軽に口にできる機会も増えています。

当店では、質の高い珈琲、豆の持ち味を生かす焙煎を特徴にしており、皆様に新鮮な商品として評価していただけるよう、日々努力しています。

機械任せ、大量焙煎では出来ない、完璧な焙煎を追求するために小さな焙煎機（直火式4kg焙煎機）を使い、温度や湿度といった外気の要因、生豆の水分の状態など様々な要因を考慮して、素早く的確なタイミングで煎り上げることで、安定した味を引き出しています。

珈琲淹REFINED オーナー
飛渡　幸樹（ひわたし こうき）

滝川出身。陸上自衛隊の任期満了退職後にコーヒー業界（三本コーヒー株北海道総合工場）で10年勤務。そこで培った珈琲の知識と技術を活かして、1998年札幌市白石区に珈琲自家焙煎小売業「リファインドコーヒー」を設立。2004年に飲食もできるカフェ「珈琲淹REFINED」としてリニューアルオープン。

音楽ライブやイベントで広がる地域の輪

店内では、毎月のようにジャズやフランメンコなどのライヴイベントを開催しています。

本物の珈琲を気軽に楽しめる癒しのカフェ、地域のコミュニティーの輪が広がるカフェとしてご利用いただいております。

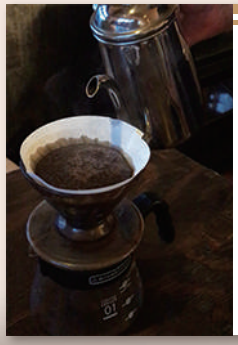
お客様だけの癒しの感動空間
コミュニティールーム

会議や個展、セミナーも出来るコミュニティールーム（個室）がございます。趣味やサークル、会合、勉強会などに…お友達や様々な仲間達が喜びを感じられる場として活用していただければ幸いです。（５名様以上は２時間使用料無料です）

ペーパードリップの極意

How to make a Paper drip Coffee.

珈琲の抽出法のなかで最も淹れる自由度が高く、淹れ方一つで色々な味が表現できます。
ここでは、私がいつも心がけていることをご紹介いたします。
豆の種類や焙煎の深浅、粉の粒度も比較的選びませんので、お好みの珈琲豆を用意して是非お試しください。



1. 蒸らす

お湯が粉全体にかぶるまで、上から静かに乗せるように広げていきます。これは抽出ムラを無くし、香りとコクを引き立たせるためです。蒸らしは表面のふくらみが止まったら完了です。

2. アク出し

二投目は、中心からお湯を乗せるように円を描いていきます。この時に出てくる泡が珈琲のアクです。この泡（アク）を常に浮かせるようにお湯を注ぎます。

※注ぎ口がフィルターに触れてしまうと、粉が落ち込み、抽出速度が遅くなり、エグ味や雑味が出やすくなってしまうので注意。

3. 素早くドリッパーを移し変える

人数分の珈琲がとれたら注ぐのをやめて素早くドリッパーを別のカップに移します。ドリッパーをそのまま放置していると、アクが美味しい珈琲にも入ってしまうのです。

珈琲の抽出とは、全ての成分を余さずに抽出することではなく、「雑味を含まない良質の成分だけを抽出する」ことを意識しましょう。

～飲み比べてみてください～

こちらはアクのある珈琲です。ドリッパーを上から覗き、下に粉が溜まっている状態の時は飲みづらい珈琲に仕上がっています。

下に粉が無くストンと落ちている状態の時はスッと喉越しの良い珈琲に仕上がっている証拠です。

4. 美味しい珈琲は目でもわかる

淹れたばかりの時は温度が高いため、湯けむりが立ち上っています。

温度が落ち着くと珈琲の表面に湯けむりが漂ってきます。これが珈琲のアロマ、香り成分です。美味しい珈琲は香りも目に見えるのです。

珈琲は生鮮食品と同じです。

新鮮な珈琲は酸化していないため油が浮かず、胸焼けなどはしません。一般的に粉の状態で美味しく飲める期限は18ヶ月と言われていますが、業界では2週間と言われています。豆の状態でも美味しく飲める期限は、冷蔵保存で約１ヶ月と思ってください。

そのため当店では一度に沢山の豆を挽かず、必要な時に必要なぶんだけの購入をお勧めしています。