

みんなが幸せになるコーヒー



from Cordillera Green Network, Philippines

1999

**sisam**

FAIR TRADE + design

## みんなが幸せになるコーヒー

シサムコーヒーは消費者、生産者、地球環境が幸せになるコーヒーを目指しています。



「森林農法」で有機的な栽培をすることで  
『環境に優しく』



「フェアトレード」で取引することで  
『生産者の暮らしを守り』



「こだわり焙煎」で『飲む人を幸せに』

## 飲むシーンや好みにあわせた2つの焙煎

### 中煎り（シティロースト）

味：柑橘系の爽やかな味わい  
香り：ナッツのような香ばしさ

すっきりとした爽やかな味わいが朝にぴったりな  
"good morning taste!"

苦味 〇 〇 〇  
酸味 〇 〇  
こく 〇 〇 〇



### 深煎り（フルシティロースト～フレンチロースト）

味：ビターチョコレートのようなまったりとした味わいは、どんな方でも飲みやすく、  
それでいてコーヒー好きも喜ぶコクのあるテイスト  
香り：カカオのような甘い香り

しっかりとした苦味がアイスコーヒーやカフェオレにぴったり！  
コーヒースイーツづくりにも人気です♪

苦味 〇 〇 〇 〇 〇  
酸味 〇  
こく 〇 〇 〇 〇



## レギュラーコーヒー200g

美味しさをギュッと詰め込んだ200gのコーヒーは  
ご家庭での毎日のコーヒーにも、ギフトにもぴったりのサイズ♪

スリーブの裏には、シサムコーヒーの美味しさ  
のヒミツの物語が。  
コーヒーの味わいと共に、そのストーリーも  
お楽しみください！



### 中煎り

code: 1308SM079011  
SISAM COFFEE  
中煎 粉200g (中細挽き)  
price: ¥1,100 +税  
発注ロット: 6個単位  
賞味期限: 焙煎より1年

code: 1308SM079010  
SISAM COFFEE  
中煎 豆200g  
price: ¥1,100 +税  
発注ロット: 6個単位  
賞味期限: 焙煎より1年



### 深煎り

code: 1308SM079002  
SISAM COFFEE  
深煎 粉200g (中細挽き)  
price: ¥1,100 +税  
発注ロット: 6個単位  
賞味期限: 焙煎より1年

code: 1308SM079001  
SISAM COFFEE  
深煎 豆200g  
price: ¥1,100 +税  
発注ロット: 6個単位  
賞味期限: 焙煎より1年

## ドリップBOX

粉入りのフィルターをカップに引っ掛けてお湯を注ぐだけのドリップパックは旅行や、プチギフトにぴったり。



### 中煎り

code: 1308SM079013  
SISAM COFFEE  
中煎 Drip Box (10g × 15袋入り)  
price: ¥2,200 +税  
発注ロット: 2箱単位  
賞味期限: 焙煎より1年



### 深煎り

code: 1308SM079004  
SISAM COFFEE  
深煎 Drip Box (10g × 15袋入り)  
price: ¥2,200 +税  
発注ロット: 2箱単位  
賞味期限: 焙煎より1年

## 生豆

一袋50kgより、フェアトレード生豆の販売も承っています。フィリピンでの生豆の生産工程については、当カタログの「SISAM COFFEEができるまで」のページをご覧ください。



code: 1308SM079016  
SISAM COFFEE  
生豆 50Kg(麻袋入り)  
固定下代: 時価 \*お問合せください。  
送料実費負担

## カフェベース

人気のSISAM COFFEEをぎゅっと凝縮したカフェベース。甘さ控えめで、爽やかな酸味とすっきりコクのある後味です。フェアトレードのマスコバド糖で甘み付けをした、4倍希釈用のカフェベースです。



code: 1308SM079028  
SISAM COFFEE  
カフェベース 500ml  
price: 上代¥1,350 +税  
発注ロット: 6個単位  
賞味期限: 製造より1年

## キャニスター

SISAM COFFEEと合わせてギフトにぜひ。  
缶の蓋上部にはシサムのスローガン "WHAT YOU BUY IS WHAT YOU VOTE"



code: 1605SM076001  
SISAM COFFEE  
保存用キャニスター (日本製)  
price: 上代¥1,000 +税  
【固定下代 6.0掛】  
発注ロット: 2個単位  
color: BK  
サイズ: Φ9.8×H13.9cm  
素材: スチール

## 業務用コーヒー

お得な業務用サイズもご用意しています。  
カフェはもちろん、オフィスコーヒーとしても人気です。  
受注後に焙煎を行うことにより、新鮮なコーヒーをお届けします♪

### ご注文の流れ (完全受注生産)

- ①ご注文：毎週木曜日16:00に受注締切  
↓
- ②焙煎所へ注文  
↓
- ③焙煎所からシサムに入荷：翌週木曜日  
↓
- ④シサム工房より出荷



### 500g 中煎り

code: 1308SM079024  
SISAM COFFEE  
中煎 業務パック500g 豆  
固定下代: ¥1,700 +税

code: 1308SM079025  
SISAM COFFEE  
中煎 業務パック500g 粉  
固定下代: ¥1,700 +税

### 500g 深煎り

code: 1308SM079023  
SISAM COFFEE  
深煎 業務パック500g 豆  
固定下代: ¥1,700 +税

code: 1308SM079022  
SISAM COFFEE  
深煎 業務パック500g 粉  
固定下代: ¥1,700 +税

### 1Kg 中煎り

code: 1308SM079014  
SISAM COFFEE  
中煎 業務パック1kg 豆  
固定下代: ¥2,800 +税

code: 1308SM079015  
SISAM COFFEE  
中煎 業務パック1kg 粉  
固定下代: ¥2,800 +税

### 1Kg 深煎り

code: 1308SM079005  
SISAM COFFEE  
深煎 業務パック1kg 豆  
固定下代: ¥2,800 +税

code: 1308SM079006  
SISAM COFFEE  
深煎 業務パック1kg 粉  
固定下代: ¥2,800 +税

業務用コーヒー賞味期限: 焙煎より3ヶ月

# ① みんなが幸せになるコーヒー

## SISAM COFFEEができるまで ①



### Philippines コーディリエラ地方

SISAM COFFEEの生豆は、フィリピンのコーディリエラ地方でつくられています。棚田が美しく自然豊かなこの地方でも、現金収入を求め現金化しやすい野菜づくりを行うため、森を焼き払う「焼畑」をする人が増えています。焼畑のために森を失えば、大切な水資源をも失ってしまいます。村に必要な現金収入と森の保全が両立できる道として、SISAM COFFEEの生産者はコーヒー豆を丁寧に育てています。



10～12月ごろ「コーヒーチェリー」という実が赤く色づき始め、収穫のときを迎えます。収穫はすべて手摘み。



山あり谷ありの道をコーディリエラグリーンネットワークのstaffは数時間かけて通っています。



フェアトレードのしくみで生産者を支援しています。

## Agroforestry

コーヒーの木がまるでジャングルのようなところに生えています！ SISAM COFFEEは「森林農法（アグロフォレストリー）」で生産されています。単一の作物だけでなく様々な作物と一緒に植えることで、森を守り、生産者が単一の作物に頼るリスクを減らせる農法です。

大変なのはここから！

## Pulping



育てるのも時間がかかりますが、実は大変なのは生豆にする作業。まずはパルパーという機械や手作業で果肉を取り除きます。

## (Roastery)



## Kyoto



焙煎を行うのは京都府の南部でスペシャルティコーヒーを専門にしている中山珈琲焙煎所さん。粒の揃った希少なフィリピンのアラビカ種の生豆を、美味しいSISAM COFFEEに仕上げています。



## Quality check!



タイミングが命！



## Dry

## Demulsing



次にヌルヌルとしたペクチン層をとるために発酵をさせ、水で洗い、浮いた豆やゴミを取り除きます。そして毎日かき混ぜながら2週間乾燥。ベストな水分量にするまで忍耐とコツが必要です。

シサムコーヒー

# SISAM COFFEE



環境保護と山岳民族の暮らしの両立から生まれたコーヒー

失われつつあるフィリピンの山岳地帯の豊かな森で、現地の環境NGO (CGN) が森を守り、山岳民族の暮らしを支えるプロジェクトとして始めた森林農法でのコーヒーづくり。京都の焙煎家に丁寧にローストしてもらい、作り手、売り手、買い手、社会、地球環境の5方良しのコーヒーを目指しています。2016年、生産背景と味が評価されて、ソーシャルプロダクツアワードの優秀賞を受賞しました。



## 保存上のご注意

- ・直射日光を避け、常温の冷暗所にての保存をお勧めします。
- ・冷蔵庫や冷凍庫にて保存される際には、外気に触れた際に結露が発生する可能性がありますので、ご注意ください。  
尚、当社のパッケージは常温保管用のものです。  
冷凍される際には冷凍専用容器のご利用をお勧め致します。
- ・コーヒーは農産物ですので、収穫年度により品質が異なります。  
そのため、焙煎により味を均一に保つための調整をおこなっていることを予めご了承ください。

## 返品について

- ・誤納品や異物の混入、パッケージの破損等においては返品交換を承ります。
- ・コーヒーそのものの風味やお客さま都合でのご返品は一切お断りしておりますので、予めご了承ください。

## 掛率

年間お取引実績（下代）	掛率
税抜120万円未満	6.8掛
税抜120万円以上	6.5掛
税抜300万円以上	6.0掛

年間（7月1日～6月30日）のお取引実績に基づき、上記の条件にて変更になります。  
コーヒー以外のシサム商品も実績に含まれます。  
詳しくは別紙のお取引条件をご確認ください。

有限会社シサム工房 卸チーム

〒606-8221 京都市左京区田中西樋ノ口町94-2  
TEL: 075-712-2336 FAX: 075-707-2301  
E-mail: oroshi@sisam.jp