

珈琲 松井商店 珈琲豆 FAX 注文用紙

松井商店 FAX:0422-47-2121 電話番号:0422-47-2303

珈琲豆は注文を受けてから焙煎します。ご家庭で新鮮な珈琲をお楽しみ下さい。

事前にご注文のお客様には、10%値引きさせていただきます。

焙煎度合	味の特徴	焼き上がり
浅煎り【松井商店オリジナル番号：二】	酸味がある	200g
中煎り【松井商店オリジナル番号：三】	さっぱりとした口当たり	200g
やや深煎り【松井商店オリジナル番号：四】	ほどよいコクと苦味	200g
深煎り【松井商店オリジナル番号：四】	苦味が一番強い	200g

注 文 書

お名前(ふりがな)	
電話番号	
FAX 番号	
ご住所	
取りに来られる時の日時	月 日 曜日 時頃

※松井商店の営業は、11：00～18：00（ラストオーダー17：30）です。

また定休日は、水曜日、木曜日、日曜日とさせていただきます。

珈琲豆の種類	個数	焙煎度合	粉 or 豆	備考
例 Dazai coffee	1	【四】	粉	

※個数は、焼き上がり 200g で個数 1 とさせていただきます。