PT FOODHUB COLLECTIVE INDONESIA



ロースター、輸入業者、コーヒー製造業者向け卸売

Nusantara Origins

五つの島からのインドネシア産生豆と焙煎豆。Jakartaで格付けとカッピングを実施。60 kg ジュート袋で出荷、あるいはご指定のプロファイルで焙煎して出荷。

Jakarta Selatan, Indonesia 生豆輸出および受託焙煎 nusantaraorigins.com 会社案内・2026

01 | 私たちについて

Nusantara Origins、インドネシアの生豆輸出業者兼受託焙煎事業者。

Nusantara OriginsはPT FoodHub Collective Indonesiaのコーヒーデスクで、5つの島でコーヒー生豆を買い付け、ジャカルタでグレーディングとカッピングを行い、出荷前にパッケージを希望する買い手向けに委託焙煎を実施します。

31の生産者グループと契約。現行オファーリストに20ロット。アジア、ヨーロッパ、湾岸諸国、北米を含む17の輸出先市場。すべてのロットは当社のJakartaラボでカッピング済み。

取引デスクの運用方法

仕入れと格付けの方法

この取引デスクは一つの問題を中心に作られています。買い手が信頼を失うのはカップスコアのせいではなく、購入時のサンプルとコンテナの内容が一致しないときです。

その他の工程はそこから逆算しています。集荷袋をそのまま出荷するのではなく、提携精選所で再乾燥・再選別を行い、各ロットの保存サンプルを契約期間中保管し、コンテナ封緘前に出荷前サンプルとオファーサンプルを並べてカッピングします。

現在、Aceh、East Java、Kintamani、Flores、Torajaの31生産者グループと契約し、60 kg ジュート袋（GrainProライナー入り）で生豆を出荷、また小売やホレカ向けパッケージを必要とする買い手のために受託焙煎ラインを稼働させています。営業、格付け、カッピングラボが同じJakarta事務所にあるため、オファーと格付けシートが同時に届きます。



当社の取引条件

出荷前サンプルはコンテナ封緘前にオファーサンプルと比較してカッピングされ、両方のサンプルは契約期間中保管されます。すべてのオファーシートにはスクリーン残留率、欠点豆総数、含水率、カップスコアが記載され、単なる等級表記のみにはしません。単一島産ロットはミリングとコンテナ詰めの工程を通じて分別管理され、市場流通品で補填されることはありません。当社はスポット市場ではなく、各収穫期に同じ生産者グループとフォワード（先買い）で取引を行います。

02

当社が買付ける産地



Sumatra

GAYO 高地、ウェットハル処理

Aceh の小規模生産者ロット。高水分での湿式脱殻（giling basah）による処理で、Sumatra の伝統的な加工方法です。



Java

IJEN 台地、完全水洗式処理

標高1,400 m以上のエステート区画。コンクリート水路で完全水洗。スクリーン17以上で保持率90%、当社取扱銘柄中で最も均一性が高い。



Bali

KINTAMANI、柑橘類の混作

Batur の斜面にある Subak abian 協同組合。水洗式で、主に有機認証およびフェアトレード認証を取得しています。



Nusa Tenggara

BAJAWA 高原、ナチュラル乾燥

Flores のロットは、架台上の天日乾燥ベッドで18〜22日間のナチュラル乾燥を行います。他産地に比べ割当が小さく、最小発注は半コンテナです。



Sulawesi

TORAJA 高地、ウェットハル処理

トラジャ高地、標高最大1,900 m、湿式脱殻（giling basah）および比重選別。2024/25シーズンにカップスコア85〜87点。

02

収穫から輸出コンテナ積込みまで

01

選別摘採

生産者グループは熟したチェリーのみを摘み、同日中にウェットミルへ搬入してパルピングまたは棚干し乾燥に回します。

02

乾式ミリング

脱殻され、水分11〜12.5%まで再乾燥の後、重力テーブルで比重とスクリーンにより選別されます。

03

生豆グレーディング

300 g サンプルをスペシャルティコーヒー協会（SCA）およびインドネシア国家規格 SNI 01-2907 の欠陥基準に照らして全欠陥数をカウントし、スクリーン残留を点検・記録します。

04

カッピング

ロットを提供する前、または焙煎プロファイルを決定する前に、サンプルを焙煎し、スペシャルティコーヒー協会（SCA）のプロトコルに基づき2名のQグレーダーが採点します。

05

積み込み

GrainPro 裏地付きジュート袋に袋詰めし、防湿剤と湿度カードを入れ、封印番号を撮影します。

03 | 等級

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷

スマトラ、ジャワ、バリ、フローレス、スラウェシ産のトレーサブルなアラビカとロブスタを調達。生豆または契約焙煎で提供し、グレーディングシート、最新のカップスコア、輸出書類を添えて出荷します。



コーヒー生豆 | アラビカ種コーヒー | スマトラ

レインフォレスト・アライアンス | ISO 22000 | ハラール（BPJPH）

ガヨ（スマトラ） アラビカ コーヒー生豆

ガヨとリントン高地産のウェットハル（giling basah）処理アラビカ。等級1〜6まで同一コーヒーで提供。

標高と産地エリア
1,100 to 1,600 m asl, Gayo highlands and Lintong, Sumatra

収穫後処理
ウェットハル（giling basah）、パティオおよび高床式で乾燥

選択可能なグレード
等級1〜6（インドネシア国家規格 SNI 01-2907）、デフォルトは等級1

スクリーンサイズ
スクリーン16以上、保持率90%（要望により18以上対応）

水分
11.0 to 12.5% (Sinar / oven verified)

カップスコア
等級1は84〜86点、スペシャルティコーヒー協会（SCA）のカッピングプロトコルに準拠

作柄・収穫年
当期産、主収穫期は10月〜2月

梱包仕様
60 kg ジュート袋（GrainProライナー入り）

最低発注量
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) グレードごと

納期
契約締結後3〜4週間

インコタームズ FOB・CFR・CIF　HSコード 0901.11

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



焙煎コーヒー　アラビカ種コーヒー　スマトラ

レインフォレスト・アライアンス　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

Gayo Sumatra Arabica 焙煎コーヒー豆

湿式ハル（giling basah）処理のスマトラ産アラビカ生豆を、Agtron 40〜62の範囲でご指定の焙煎曲線に合わせて焙煎、任意の生豆グレードで対応します。

焙煎度合い
浅煎りから深煎りまでご指定の焙煎曲線に対応、Agtron ホールビーン 40〜62

挽き目
ホールビーン、またはご要望に応じフィルター、モカ、エスプレッソ用に粉砕

収穫後処理
湿式ハル（giling basah）処理のスマトラ高地産生豆

選択可能なグレード
生豆グレード1〜6（SNI 01-2907）、既定はグレード1

カップスコア
グレード1の生豆で84〜86点（SCAのカッピングプロトコル）

水分
焙煎後の水分 2.0〜3.0%

保存期間
未開封ワンウェイバルブ箔袋で12ヶ月

梱包仕様
1 kgバルブ袋（12 kg段ボール梱包）または5 kg箔袋

最低発注量
焙煎プロファイルおよびグレードごとに500 kg

納期
2〜3週間、焙煎後7日以内に出荷

インコタームズ　FOB・CIF・DAP　　HSコード　0901.21

03 | 等級

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



コーヒー生豆　ロブスタ種コーヒー　スマトラ　4C　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

ランプン（スマトラ）産ロブスタ コーヒー生豆

ランプンおよび南スマトラ産の大量供給向けロブスタ。グレード1〜6の全階層で見積り可能です。

標高と産地エリア
海抜300〜800 m asl、Lampung and South Sumatra

収穫後処理
天日乾燥ナチュラル、機械で脱殻・研磨

選択可能なグレード
等級1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907）、デフォルトは等級1

スクリーンサイズ
スクリーン16以上（EK-1スクリーン）、または13以上、保持率90%

水分
12.0〜12.5%（最大12.5%）

カフェイン
乾燥ベースで2.2〜2.7%

作柄・収穫年
当年産、主収穫期5月〜9月

梱包仕様
60 kgジュート袋、コンテナライナーおよび乾燥剤

最低発注量
19.2 MT（1 x 20 ft FCL、320袋）等級ごと

納期
契約後2〜3週間

インコタームズ　FOB・CFR・CIF　　HSコード　0901.11

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



焙煎コーヒー　ロブスタ種コーヒー　スマトラ　4C　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

ランプン（スマトラ産）ロブスタ 焙煎豆

エスプレッソのクレマと自動販売機向けにAgtron 36〜48で焙煎したランプン産ロブスタ。生豆等級は問いません。

焙煎度合い
ミディアムダーク〜ダーク、Agtron ホールビーン 36〜48

挽き目
ホールビーン、またはご要望に応じてエスプレッソ用／自動販売機用に粉砕

収穫後処理
天日乾燥のランプン産生豆、スクリーン16以上（EK-1スクリーン）

選択可能なグレード
生豆等級1〜6（4a、4b含む）（SNI 01-2907）

カフェイン
乾燥基準で2.2〜2.7%のカフェイン含有量

水分
焙煎後の水分 2.0〜3.0%

保存期間
未開封のバルブ付フォイルで12か月

梱包仕様
1 kgバルブ袋を12 kgカートンに入れる、または10 kgバルクフォイル

最低発注量
ローストプロファイルおよびグレードごとに1,000 kg

納期
リードタイム2週間、焙煎後7日以内に出荷

インコタームズ　FOB・CIF・DAP　　HSコード　0901.21

03 | 等級

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



コーヒー生豆　アラビカ種コーヒー　ジャワ

レインフォレスト・アライアンス　4C　ISO 22000

イジェン ジャワ アラビカ 生コーヒー豆

スクリーン17以上、完全水洗処理の東ジャワ産アラビカ生コーヒー豆。当社で扱う中で最も均一なグリーンで、グレード1〜6で提供。

標高と産地エリア
海抜1,400〜1,800 m、イジェン高原、東ジャワ

収穫後処理
完全水洗処理、発酵18時間、機械乾燥仕上げ

選択可能なグレード
グレード1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトはグレード1

スクリーンサイズ
スクリーン17以上、90%保持（要望によりスクリーン16以上も可）

水分
水分10.5〜12.0%（Sinar／オーブン検証）

カップスコア
グレード1で83〜85点、SCAカッピングプロトコルによる

作柄・収穫年
現行クロップ、主収穫期6月〜10月

梱包仕様
60 kg ジュートバッグ（GrainProライナー付）

最低発注量
19.2 MT（1 x 20 ft FCL、320袋）／グレードごと

納期
契約から3〜4週間

インコタームズ　FOB・CFR・CIF　　HSコード　0901.11

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



焙煎コーヒー　アラビカ種コーヒー　ジャワ

レインフォレスト・アライアンス　4C　ISO 22000

イジェン ジャワ アラビカ 焙煎コーヒー豆

ウォッシュド処理のイジェン・アラビカをエスプレッソおよびモカ向けにミディアム〜ミディアムダークで焙煎。生豆の等級に関わらず対応可能です。

焙煎度合い
ミディアムからミディアムダーク、Agtron（ホールビーン）46〜58

挽き目
焙煎コーヒー豆のまま、またはリクエストに応じてエスプレッソ用・モカ用に粉砕

収穫後処理
完全ウォッシュド処理のイジェン高原生豆、スクリーン17以上

選択可能なグレード
生豆は等級1〜6で選別（SNI 01-2907）、デフォルトは等級1

カップスコア
等級1生豆で83〜85点、SCAカッピングプロトコル準拠

水分
焙煎後の含水率2.0〜3.0%

保存期間
未開封のワンウェイバルブフォイルで12ヶ月

梱包仕様
1 kgバルブバッグを12 kgカートンに梱包、または5 kgフォイルバッグ

最低発注量
焙煎プロファイルおよび等級ごとに500 kgの最低注文量

納期
リードタイム2〜3週間、焙煎から7日以内に出荷

インコタームズ　FOB・CIF・DAP　　HSコード　0901.21

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



コーヒー生豆 | ロブスタ種コーヒー | ジャワ | 4C | レインフォレスト・アライアンス | ISO 22000

Java Robusta 生豆（グリーンコーヒー）

GarutおよびTemanggungのマイルドなロブスタ、カフェイン2.0〜2.5%、等級1〜6で見積り

標高と産地エリア
海抜400〜900 m、GarutおよびTemanggung、ジャワ島

収穫後処理
天日乾燥（ナチュラル）、比重および色選別

選択可能なグレード
等級1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907）。標準は等級1

スクリーンサイズ
スクリーン13アップ、保持率90%（要望により16アップ）

水分
水分 12.0〜12.5%（最大）

カフェイン
カフェイン 2.0〜2.5%（乾燥基準）

作柄・収穫年
当年産、主収穫期は6月〜10月

梱包仕様
60 kg ジュート袋、コンテナライナーと乾燥剤

最低発注量
等級ごとの最小ロットは19.2 MT（1 x 20 ft FCL、320袋）

納期
契約後2〜3週間

インコタームズ FOB・CFR・CIF　HSコード 0901.11

03 | 等級

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



焙煎コーヒー　ロブスタ種コーヒー　ジャワ　4C

レインフォレスト・アライアンス　ISO 22000

ジャワ ロブスタ 焙煎コーヒー豆

認証ジャワ・ロブスタ、ミディアムダーク焙煎。角の立たないバランスの良いクレマ成分。

焙煎度合い
ミディアムダーク、Agtron（ホールビーン）42〜52

挽き目
ホールビーン、またはエスプレッソ、モカ、自販機用に挽く

収穫後処理
天日乾燥のガルットおよびテマングング産コーヒー生豆、スクリーン13アップ

選択可能なグレード
生豆グレード1〜6、4aおよび4b（SNI 01-2907）

カフェイン
乾燥基準で2.0〜2.5%

水分
焙煎後の水分2.0〜3.0%

保存期間
未開封のバルブ付フォイルで12か月

梱包仕様
1 kgバルブ袋を12 kgカートンに入れる、または10 kgバルクフォイル

最低発注量
ローストプロファイルおよびグレードごとに1,000 kg

納期
リードタイム2週間、焙煎後7日以内に出荷

インコタームズ　FOB・CIF・DAP　　HSコード　0901.21

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



コーヒー生豆 | アラビカ種コーヒー | バリ | 有機（EU/NOP） | フェアトレード | ISO 22000

バリ・キンタマーニ アラビカ コーヒー生豆

サブク・アビアン協同組合によるウォッシュドのキンタマーニ・アラビカ。EUおよびNOP基準のオーガニックおよびフェアトレード、グレード1〜6で提供。

標高と産地エリア
海抜1,200〜1,600 m、キンタマーニ高地

収穫後処理
完全ウォッシュド処理、サブク・アビアン協同組合のウェットミル

選択可能なグレード
グレード1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトはグレード1

スクリーンサイズ
スクリーン16以上、90%保持

水分
10.5〜12.0%（Sinar／オーブン検証）

カップスコア
グレード1で84〜86点、SCAカッピングプロトコル

作柄・収穫年
当年作、主収穫期5月〜9月

梱包仕様
60 kgジュート袋（GrainProライナー入り）

最低発注量
バリロットは各グレードごとに9.6 MT（半FCL、160袋）

納期
契約から3〜4週間

インコタームズ FOB・CFR・CIF　HSコード 0901.11

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



焙煎コーヒー　アラビカ種コーヒー　バリ　有機（EU/NOP）　フェアトレード　ISO 22000

Kintamani バリ アラビカ 焙煎コーヒー豆

EU有機（EU・NOP）およびフェアトレード認証のKintamaniをライト〜ミディアムで焙煎、250 gおよび1 kgの小売向けパッケージで提供。

焙煎度合い
ライト〜ミディアム、Agtron ホールビーン 55〜66

挽き目
ホールビーン、またはご要望に応じてフィルター用挽き（ドリップ）およびカッピング用挽きで提供

収穫後処理
subak abian協同組合の完全水洗処理済みKintamaniコーヒー生豆

選択可能なグレード
コーヒー生豆 等級1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトは等級1

カップスコア
等級1の生豆で84〜86点、SCAカッピングプロトコルによる評価

水分
焙煎後水分 2.0〜3.0%

保存期間
バルブ付ワンウェイ箔袋で未開封時の賞味期間 12ヶ月

梱包仕様
250 gおよび1 kgのバルブ付袋、12 kgカートン

最低発注量
ローストプロファイルおよび等級ごとに500 kg

納期
リードタイム 3週間、焙煎後7日以内に出荷

インコタームズ FOB・CIF・DAP　HSコード 0901.21

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



コーヒー生豆 | ロブスタ種コーヒー | バリ | 4C | ISO 22000 | ハラール（BPJPH）

Pupuan バリ産 ロブスタ生豆

PupuanおよびTabananの小規模農家で手選別されたロブスタ生豆。弊社で扱う中で最も穏やかな風味、等級1〜6で提供。

標高と産地エリア
海抜500〜900 m、PupuanおよびTabanan、バリ島

収穫後処理
天日乾燥（ナチュラル）、小規模農園、手選別

選択可能なグレード
等級1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907）。標準は等級1

スクリーンサイズ
スクリーン13アップ、保持率90%（要望により16アップ）

水分
水分 12.0〜12.5%（最大）

カフェイン
カフェイン 2.0〜2.4%（乾燥基準）

作柄・収穫年
現行作柄、主収穫期6月から9月

梱包仕様
60 kgジュート袋、コンテナライナーおよび乾燥剤

最低発注量
9.6 MT（ハーフFCL、60 kg袋160袋）/等級（バリ産ロットにて）

納期
契約から3〜4週間

インコタームズ FOB・CFR・CIF　HSコード 0901.11

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



焙煎コーヒー　ロブスタ種コーヒー　バリ　4C　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

Pupuan Bali ロブスタ種 焙煎コーヒー豆

Pupuan（Bali）産ロブスタ種をダークローストし、伝統的なkopi tubrukまたはエスプレッソ向けに粉砕。最小発注500 kgから対応。

焙煎度合い
ミディアムダーク～ダーク、Agtron ホールビーン 40～50

挽き目
ホールビーンズ、またはエスプレッソ用と伝統的なkopi tubruk粉砕で充填

収穫後処理
小規模農家園地からの天日乾燥Pupuan生豆

選択可能なグレード
生豆グレード1～6、4aおよび4bを含む（SNI 01-2907）

カフェイン
カフェイン 2.0～2.4%（乾燥基準）

水分
含水率 焙煎後 2.0～3.0%

保存期間
ワンウェイバルブフォイル未開封で12ヶ月

梱包仕様
250 gおよび1 kgバルブ袋、12 kgカートン

最低発注量
バリ産ロット: プロファイルおよびグレードごとに 500 kg

納期
リードタイム3週間、焙煎後7日以内に出荷

インコタームズ　FOB・CIF・DAP　　HSコード　0901.21

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



コーヒー生豆 | アラビカ種コーヒー | ヌサ・テンガラ | フェアトレード | ISO 22000 | ハラール（BPJPH）

フローレス・バジャワ アラビカ コーヒー生豆

バジャワ高原産のナチュラル（自然乾燥）フローレス・アラビカ、乾燥棚で18〜22日間乾燥。グレード1〜6で提供。

標高と産地エリア
海抜1,200〜1,600 m、バジャワ高原、フローレス

収穫後処理
ナチュラル、天日乾燥棚で18〜22日、手選別

選択可能なグレード
グレード1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトはグレード1

スクリーンサイズ
スクリーン16以上、保持率90%

水分
10.5〜12.0% (Sinar / oven verified)

カップスコア
グレード1で84〜86ポイント、Specialty Coffee Association（SCA）カッピングプロトコルに準拠

作柄・収穫年
現行クロップ、主収穫期5月〜8月

梱包仕様
60 kg ジュート袋（GrainProライナー付）

最低発注量
フローレスのロットはグレードごとに9.6 MT（ハーフFCL、160袋）

納期
契約から4〜5週間

インコタームズ FOB・CFR・CIF　HSコード 0901.11

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



焙煎コーヒー　アラビカ種コーヒー　ヌサ・テンガラ　フェアトレード　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

Bajawa Flores アラビカ 焙煎コーヒー

ナチュラル乾燥のFloresアラビカをライト〜ミディアムに焙煎。ロースト最低ロットは300 kgで当社の中で最も低い最小注文量です。

焙煎度合い
ライト〜ミディアム、Agtron ホールビーン 58〜68

挽き目
ホールビーン、またはご要望に応じてフィルター／ハンドドリップ用に粉砕

収穫後処理
バジャワ高原産のナチュラル乾燥生豆、手選別

選択可能なグレード
生豆等級 1〜6（SNI 01-2907）、標準は等級1

カップスコア
等級1生豆で84〜86点、Specialty Coffee Association（SCA）のカッピングプロトコルに基づく

水分
焙煎後の水分 2.0〜3.0%

保存期間
未開封の一方向バルブ付箔包材で12か月

梱包仕様
250 gおよび1 kgのバルブ袋、12 kgカートン

最低発注量
フローレス産ロットについては焙煎プロファイルと等級ごとに300 kg

納期
3〜4週間、焙煎後7日以内に出荷

インコタームズ　FOB・CIF・DAP　　HSコード　0901.21

03 | 等級

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



コーヒー生豆 / ロブスタ種コーヒー / ヌサ・テンガラ / 4C / ISO 22000 / ハラール（BPJPH）

フローレス・マンガライ ロブスタ生豆

フローレスとロンボクの村落で脱殻されたロブスタを当社工場で再乾燥、等級1〜等級6で見積り

標高と産地エリア
標高400〜800 m asl、マンガライ（フローレス）およびロンボク

収穫後処理
天日乾燥ナチュラル、村での脱殻、当社工場で再乾燥

選択可能なグレード
等級1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907）、既定では等級1

スクリーンサイズ
スクリーン13以上、残留率90%（要望により16以上対応）

水分
最大12.5%（通常12.0〜12.5%）

カフェイン
乾燥基準でカフェイン2.1〜2.6%

作柄・収穫年
現行作柄、主収穫期5月から8月

梱包仕様
60 kgジュート袋、コンテナライナーおよび乾燥剤

最低発注量
9.6 MT（ハーフFCL、60 kg袋160袋）/等級

納期
契約から4〜5週間

インコタームズ FOB・CFR・CIF　HSコード 0901.11

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



焙煎コーヒー　ロブスタ種コーヒー　ヌサ・テンガラ　4C　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

Manggarai Flores ロブスタ 焙煎コーヒー豆

Flores と Lombok のロブスタをミディアムダークで焙煎。第二の島のブレンドベース、最小ロット500 kgから。

焙煎度合い
ミディアムダーク、Agtron（ホールビーン）44〜54

挽き目
ホールビーン、または要望に応じてエスプレッソ／ペンディング（自販機）用に粉砕

収穫後処理
天日乾燥された Manggarai および Lombok の生豆を当社ミルで再乾燥

選択可能なグレード
生豆等級 1〜6（4a、4b含む、SNI 01-2907）

カフェイン
カフェイン 2.1〜2.6%（乾燥基準）

水分
焙煎後水分 2.0〜3.0%

保存期間
未開封のワンウェイバルブ箔で12か月

梱包仕様
1 kgバルブ袋を12 kgカートンに梱包

最低発注量
焙煎プロファイルおよび等級ごとに500 kg

納期
納期 3〜4週間、焙煎後7日以内に出荷

インコタームズ　FOB・CIF・DAP　　HSコード　0901.21

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



コーヒー生豆 | アラビカ種コーヒー | スラウェシ | 有機（EU/NOP） | ISO 22000 | ハラール（BPJPH）

トラジャ（スラウェシ）産アラビカ コーヒー生豆

当社が契約する中で最も高地で栽培されるアラビカ。トラジャで1,400〜1,900 mの標高で湿式脱穀（giling basah）され、グレード1〜6で取引されます。

標高と産地エリア
海抜1,400〜1,900 m、トラジャ高地

収穫後処理
湿式脱穀（giling basah）、日陰乾燥および高床式乾燥

選択可能なグレード
グレード1〜6（SNI 01-2907）、既定でグレード1

スクリーンサイズ
スクリーン16以上、保持率90%（18以上は要リクエスト）

水分
含水率11.0〜12.5%（Sinar／オーブン検査で確認）

カップスコア
グレード1で85〜87点、SCAカッピングプロトコル

作柄・収穫年
当年産、主収穫期は5月〜9月

梱包仕様
60 kg ジュート袋（GrainProライナー入り）

最低発注量
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) グレードごと

納期
契約締結後4〜5週間

インコタームズ FOB・CFR・CIF　HSコード 0901.11

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



焙煎コーヒー　アラビカ種コーヒー　スラウェシ　有機（EU/NOP）　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

Toraja Sulawesi アラビカ 焙煎コーヒー豆

Toraja生豆をライト〜ミディアムで焙煎し、フィルター、プアオーバー、バッチブリュー向けのプログラムに適しています。

焙煎度合い
ライト〜ミディアム、Agtron（ホールビーン）56〜65

挽き目
ホールビーン、またはご要望に応じてフィルター・ハンドドリップ用に粉砕

収穫後処理
ウェットハル（giling basah）処理のトラジャ高地生豆

選択可能なグレード
生豆等級1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトは等級1

カップスコア
等級1の生豆で85〜87点、SCAカッピングプロトコル準拠

水分
焙煎後水分 2.0〜3.0%

保存期間
ワンウェイバルブ包装で未開封12か月

梱包仕様
250 gおよび1 kgのバルブ付袋、12 kgカートン

最低発注量
ローストプロファイルおよび等級ごとに500 kg

納期
リードタイム3週間、焙煎後7日以内に発送

インコタームズ　FOB・CIF・DAP　　HSコード　0901.21

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



コーヒー生豆 | ロブスタ種コーヒー | スラウェシ | 4C | レインフォレスト・アライアンス | ハラール（BPJPH）

コラカ（スラウェシ）産ロブスタ生豆

当社取り扱いで最も高カフェインのロブスタで、乾燥ベースでカフェイン2.3〜2.8%、グラビティテーブルで選別、等級は1〜6まで対応。

標高と産地エリア
海抜300〜800 m、コラカおよび南東スラウェシ産

収穫後処理
天日乾燥（ナチュラル）、機械脱穀、グラビティテーブル選別

選択可能なグレード
等級1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907）、既定では等級1

スクリーンサイズ
スクリーン16以上（EK-1スクリーン）、または13以上、保持率90%

水分
12.0〜12.5%（最大）

カフェイン
乾燥ベースで2.3〜2.8%

作柄・収穫年
当年産、主収穫期6月〜10月

梱包仕様
60 kg ジュート袋、コンテナライナーおよび乾燥剤

最低発注量
19.2 MT（1 x 20 ft FCL、320袋）等級ごと

納期
契約から3〜4週間

インコタームズ FOB・CFR・CIF　HSコード 0901.11

インドネシア産コーヒー生豆 卸売、世界へ出荷



焙煎コーヒー　ロブスタ種コーヒー　スラウェシ　4C

レインフォレスト・アライアンス　ハラール（BPJPH）

Kolaka Sulawesi ロブスタ 焙煎コーヒー豆

当社出荷品の中で最もダークなプロファイルで、最も高カフェインの生豆を使用。ローストプロファイルおよびグレードごとに1,000 kg。

焙煎度合い
ダーク、Agtron ホールビーン 36〜46

挽き目
ホールビーン、要望に応じてエスプレッソおよび自販機用の挽きに対応

収穫後処理
天日乾燥のKolaka生豆、スクリーン16以上（EK-1スクリーン）

選択可能なグレード
生豆グレード1〜6、4aおよび4bを含む（SNI 01-2907）

カフェイン
乾物基準で2.3〜2.8%のカフェイン

水分
焙煎後 2.0〜3.0% の水分

保存期間
ワンウェイバルブ付きフォイルで未開封12か月の賞味期限

梱包仕様
1 kgワンウェイバルブ袋を12 kgカートンに梱包、または10 kgバルクフォイル

最低発注量
ローストプロファイルおよびグレードごとに1,000 kg

納期
リードタイム2〜3週間、焙煎後7日以内に発送

インコタームズ　FOB・CIF・DAP　　HSコード　0901.21



各出荷の書類一式

すべての出荷に出荷前サンプル、署名入り等級表、および税関用証明書一式（植物検疫証明書、ICO原産地証明書、カッピングスコアシート、保管サンプル参照）を添付します。

品質ランク

	ガヨ（スマトラ） アラビカ コーヒー生豆	Gayo Sumatra Arabica 焙煎コーヒー豆
収穫後処理	ウェットハル（giling basah）、パティオおよび高床式で乾燥	湿式ハル（giling basah）処理のスマトラ高地産生豆
選択可能なグレード	等級1〜6（インドネシア国家規格 SNI 01-2907）、デフォルトは等級1	生豆グレード1〜6（SNI 01-2907）、既定はグレード1
水分	11.0 to 12.5% (Sinar / oven verified)	焙煎後の水分 2.0〜3.0%
カップスコア	等級1は84〜86点、スペシャルティコーヒー協会（SCA）のカッピングプロトコルに準拠	グレード1の生豆で84〜86点（SCAのカッピングプロトコル）
梱包仕様	60 kg ジュート袋（GrainProライナー入り）	1 kgバルブ袋（12 kg段ボール梱包）または5 kg箔袋
最低発注量	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) グレードごと	焙煎プロファイルおよびグレードごとに500 kg
納期	契約締結後3〜4週間	2〜3週間、焙煎後7日以内に出荷
HSコード	0901.11	0901.21
インコタームズ	FOB・CFR・CIF	FOB・CIF・DAP
認証	レインフォレスト・アライアンス, ISO 22000, ハラール（BPJPH）	レインフォレスト・アライアンス, ISO 22000, ハラール（BPJPH）

各出荷の書類一式

品質ランク

	ランプン（スマトラ）産ロブスタ コーヒー生豆	ランプン（スマトラ産）ロブスタ 焙煎豆	イジェン ジャワ アラビカ 生コーヒー豆
標高と産地エリア	海抜300〜800 m asl、Lampung and South Sumatra	—	海抜1,400〜1,800 m、イジェン高原、東ジャワ
収穫後処理	天日乾燥ナチュラル、機械で脱殻・研磨	天日乾燥のランプン産生豆、スクリーン16以上（EK-1スクリーン）	完全水洗処理、発酵18時間、機械乾燥仕上げ
選択可能なグレード	等級1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907）、デフォルトは等級1	生豆等級1〜6（4a、4b含む）（SNI 01-2907）	グレード1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトはグレード1
スクリーンサイズ	スクリーン16以上（EK-1スクリーン）、または13以上、保持率90%	—	スクリーン17以上、90%保持（要望によりスクリーン16以上も可）
水分	12.0〜12.5%（最大12.5%）	焙煎後の水分 2.0〜3.0%	水分10.5〜12.0%（Sinar／オーブン検証）
カフェイン	乾燥ベースで2.2〜2.7%	乾燥基準で2.2〜2.7%のカフェイン含有量	—
作柄・収穫年	当年産、主収穫期5月〜9月	—	現行クロップ、主収穫期6月〜10月
梱包仕様	60 kgジュート袋、コンテナライナーおよび乾燥剤	1 kgバルブ袋を12 kgカートンに入れる、または10 kgバルクフォイル	60 kg ジュートバッグ（GrainProライナー付）
最低発注量	19.2 MT（1 x 20 ft FCL、320袋）等級ごと	ローストプロファイルおよびグレードごとに1,000 kg	19.2 MT（1 x 20 ft FCL、320袋）／グレードごと
納期	契約後2〜3週間	リードタイム2週間、焙煎後7日以内に出荷	契約から3〜4週間
HSコード	0901.11	0901.21	0901.11
インコタームズ	FOB・CFR・CIF	FOB・CIF・DAP	FOB・CFR・CIF
認証	4C, ISO 22000, ハラール（BPJPH）	4C, ISO 22000, ハラール（BPJPH）	レインフォレスト・アライアンス, 4C, ISO 22000

各出荷の書類一式

品質ランク

	イジェン ジャワ アラビカ 焙煎コーヒー豆	Java Robusta 生豆（グリーンコーヒー）	ジャワ ロブスタ 焙煎コーヒー豆
焙煎度合い	ミディアムからミディアムダーク、Agtron（ホールビーン）46〜58	—	ミディアムダーク、Agtron（ホールビーン）42〜52
挽き目	焙煎コーヒー豆のまま、またはリクエストに応じてエスプレッソ用・モカ用に粉砕	—	ホールビーン、またはエスプレッソ、モカ、自販機用に挽く
収穫後処理	完全ウォッシュド処理のイジェン高原生豆、スクリーン17以上	天日乾燥（ナチュラル）、比重および色選別	天日乾燥のガルットおよびテマングング産コーヒー生豆、スクリーン13アップ
選択可能なグレード	生豆は等級1〜6で選別（SNI 01-2907）、デフォルトは等級1	等級1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907）。標準は等級1	生豆グレード1〜6、4aおよび4b（SNI 01-2907）
水分	焙煎後の含水率2.0〜3.0%	水分 12.0〜12.5%（最大）	焙煎後の水分2.0〜3.0%
保存期間	未開封のワンウェイバルブフォイルで12ヶ月	—	未開封のバルブ付フォイルで12か月
梱包仕様	1 kgバルブバッグを12 kgカートンに梱包、または5 kgフォイルバッグ	60 kg ジュート袋、コンテナライナーと乾燥剤	1 kgバルブ袋を12 kgカートンに入れる、または10 kgバルクフォイル
最低発注量	焙煎プロファイルおよび等級ごとに500 kgの最低注文量	等級ごとの最小ロットは19.2 MT（1 x 20 ft FCL、320袋）	ローストプロファイルおよびグレードごとに1,000 kg
納期	リードタイム2〜3週間、焙煎から7日以内に出荷	契約後2〜3週間	リードタイム2週間、焙煎後7日以内に出荷
カフェイン	—	カフェイン 2.0〜2.5%（乾燥基準）	乾燥基準で2.0〜2.5%
HSコード	0901.21	0901.11	0901.21
インコタームズ	FOB・CIF・DAP	FOB・CFR・CIF	FOB・CIF・DAP
認証	レインフォレスト・アライアンス, 4C, ISO 22000	4C, レインフォレスト・アライアンス, ISO 22000	4C, レインフォレスト・アライアンス, ISO 22000

各出荷の書類一式

品質ランク

	バリ・キンタマーニ アラビカ コーヒー生豆	Kintamani バリ アラビカ 焙煎コーヒー豆	Pupuan バリ産 ロブスタ生豆
標高と産地エリア	海抜1,200〜1,600 m、キンタマーニ高地	—	海抜500〜900 m、PupuanおよびTabanan、バリ島
収穫後処理	完全ウォッシュド処理、サブク・アビアン協同組合のウェットミル	subak abian協同組合の完全水洗処理済みKintamani コーヒー生豆	天日乾燥（ナチュラル）、小規模農園、手選別
選択可能なグレード	グレード1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトはグレード1	コーヒー生豆 等級1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトは等級1	等級1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907）。標準は等級1
スクリーンサイズ	スクリーン16以上、90%保持	—	スクリーン13アップ、保持率90%（要望により16アップ）
水分	10.5〜12.0%（Sinar／オーブン検証）	焙煎後水分 2.0〜3.0%	水分 12.0〜12.5%（最大）
カップスコア	グレード1で84〜86点、SCAカッピングプロトコル	等級1の生豆で84〜86点、SCAカッピングプロトコルによる評価	—
作柄・収穫年	当年作、主収穫期5月〜9月	—	現行作柄、主収穫期6月から9月
梱包仕様	60 kgジュート袋（GrainProライナー入り）	250 gおよび1 kgのバルブ付袋、12 kgカートン	60 kgジュート袋、コンテナライナーおよび乾燥剤
最低発注量	バリロットは各グレードごとに9.6 MT（半FCL、160袋）	ローストプロファイルおよび等級ごとに500 kg	9.6 MT（ハーフFCL、60 kg袋160袋）/等級（バリ産ロットにて）
納期	契約から3〜4週間	リードタイム 3週間、焙煎後7日以内に出荷	契約から3〜4週間
HSコード	0901.11	0901.21	0901.11
インコタームズ	FOB・CFR・CIF	FOB・CIF・DAP	FOB・CFR・CIF
認証	有機（EU/NOP）, フェアトレード, ISO 22000	有機（EU/NOP）, フェアトレード, ISO 22000	4C, ISO 22000, ハラール（BPJPH）

各出荷の書類一式

品質ランク

	Pupuan Bali ロブスタ種 焙煎コーヒー豆	フローレス・バジャワ アラビカ コーヒー生豆	Bajawa Flores アラビカ 焙煎コーヒー
焙煎度合い	ミディアムダーク〜ダーク、Agtron ホールビーン 40〜50	—	ライト〜ミディアム、Agtron ホールビーン 58〜68
挽き目	ホールビーンズ、またはエスプレッソ用と伝統的なkopi tubruk粉砕で充填	—	ホールビーン、またはご要望に応じてフィルター／ハンドドリップ用に粉砕
収穫後処理	小規模農家園地からの天日乾燥Pupuan生豆	ナチュラル、天日乾燥棚で18〜22日、手選別	バジャワ高原産のナチュラル乾燥生豆、手選別
選択可能なグレード	生豆グレード1〜6、4aおよび4bを含む（SNI 01-2907）	グレード1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトはグレード1	生豆等級 1〜6（SNI 01-2907）、標準は等級1
水分	含水率 焙煎後 2.0〜3.0%	10.5〜12.0% (Sinar / oven verified)	焙煎後の水分 2.0〜3.0%
保存期間	ワンウェイバルブフォイル未開封で12ヶ月	—	未開封の一方向バルブ付箔包材で12か月
梱包仕様	250 gおよび1 kgバルブ袋、12 kgカートン	60 kg ジュート袋（GrainProライナー付）	250 gおよび1 kgのバルブ袋、12 kgカートン
最低発注量	バリ産ロット: プロファイルおよびグレードごとに500 kg	フローレスのロットはグレードごとに9.6 MT（ハーフFCL、160袋）	フローレス産ロットについては焙煎プロファイルと等級ごとに300 kg
納期	リードタイム3週間、焙煎後7日以内に出荷	契約から4〜5週間	3〜4週間、焙煎後7日以内に出荷
カップスコア	—	グレード1で84〜86ポイント、Specialty Coffee Association（SCA）カッピングプロトコルに準拠	等級1生豆で84〜86点、Specialty Coffee Association（SCA）のカッピングプロトコルに基づく
HSコード	0901.21	0901.11	0901.21
インコタームズ	FOB・CIF・DAP	FOB・CFR・CIF	FOB・CIF・DAP
認証	4C, ISO 22000, ハラール（BPJPH）	フェアトレード, ISO 22000, ハラール（BPJPH）	フェアトレード, ISO 22000, ハラール（BPJPH）

各出荷の書類一式

品質ランク

	フローレス・マンガライ ロブスタ生豆	Manggarai Flores ロブスタ焙煎コーヒー豆	トラジャ（スラウェシ）産アラビカ コーヒー生豆
標高と産地エリア	標高400〜800 m asl、マンガライ（フローレス）およびロンボク	—	海抜1,400〜1,900 m、トラジャ高地
収穫後処理	天日乾燥ナチュラル、村での脱殻、当社工場で再乾燥	天日乾燥された Manggarai および Lombok の生豆を当社ミルで再乾燥	湿式脱穀（giling basah）、日陰乾燥および高床式乾燥
選択可能なグレード	等級1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907）、既定では等級1	生豆等級 1〜6（4a、4b含む、SNI 01-2907）	グレード1〜6（SNI 01-2907）、既定でグレード1
スクリーンサイズ	スクリーン13以上、残留率90%（要望により16以上対応）	—	スクリーン16以上、保持率90%（18以上は要リクエスト）
水分	最大12.5%（通常12.0〜12.5%）	焙煎後水分 2.0〜3.0%	含水率11.0〜12.5%（Sinar／オーブン検査で確認）
カフェイン	乾燥基準でカフェイン2.1〜2.6%	カフェイン 2.1〜2.6%（乾燥基準）	—
作柄・収穫年	現行作柄、主収穫期5月から8月	—	当年産、主収穫期は5月〜9月
梱包仕様	60 kgジュート袋、コンテナライナーおよび乾燥剤	1 kgバルブ袋を12 kgカートンに梱包	60 kg ジュート袋（GrainProライナー入り）
最低発注量	9.6 MT（ハーフFCL、60 kg袋160袋）/等級	焙煎プロファイルおよび等級ごとに500 kg	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) グレードごと
納期	契約から4〜5週間	納期 3〜4週間、焙煎後7日以内に出荷	契約締結後4〜5週間
HSコード	0901.11	0901.21	0901.11
インコタームズ	FOB・CFR・CIF	FOB・CIF・DAP	FOB・CFR・CIF
認証	4C, ISO 22000, ハラール（BPJPH）	4C, ISO 22000, ハラール（BPJPH）	有機（EU/NOP）, ISO 22000, ハラール（BPJPH）

各出荷の書類一式

品質ランク

	Toraja Sulawesi アラビカ焙煎コーヒー豆	コラカ（スラウェシ）産ロブスタ生豆	Kolaka Sulawesi ロブスタ焙煎コーヒー豆
焙煎度合い	ライト〜ミディアム、Agtron（ホールビーン）56〜65	—	ダーク、Agtron ホールビーン 36〜46
挽き目	ホールビーン、またはご要望に応じてフィルター・ハンドドリップ用に粉砕	—	ホールビーン、要望に応じてエスプレッソおよび自販機用の挽きに対応
収穫後処理	ウェットハル（giling basah）処理のトラジャ高地生豆	天日乾燥（ナチュラル）、機械脱穀、グラビティテーブル選別	天日乾燥のKolaka生豆、スクリーン16以上（EK-1スクリーン）
選択可能なグレード	生豆等級1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトは等級1	等級1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907）、既定では等級1	生豆グレード1〜6、4aおよび4bを含む（SNI 01-2907）
水分	焙煎後水分 2.0〜3.0%	12.0〜12.5%（最大）	焙煎後 2.0〜3.0% の水分
保存期間	ワンウェイバルブ包装で未開封12か月	—	ワンウェイバルブ付きフォイルで未開封12か月の賞味期限
梱包仕様	250 gおよび1 kgのバルブ付袋、12 kgカートン	60 kg ジュート袋、コンテナライナーおよび乾燥剤	1 kgワンウェイバルブ袋を12 kgカートンに梱包、または10 kgバルクフォイル
最低発注量	ローストプロファイルおよび等級ごとに500 kg	19.2 MT（1 x 20 ft FCL、320袋）等級ごと	ローストプロファイルおよびグレードごとに1,000 kg
納期	リードタイム3週間、焙煎後7日以内に発送	契約から3〜4週間	リードタイム2〜3週間、焙煎後7日以内に発送
カフェイン	—	乾燥ベースで2.3〜2.8%	乾物基準で2.3〜2.8%のカフェイン
HSコード	0901.21	0901.11	0901.21
インコタームズ	FOB・CIF・DAP	FOB・CFR・CIF	FOB・CIF・DAP
認証	有機（EU/NOP）, ISO 22000, ハラール（BPJPH）	4C, レインフォレスト・アライアンス, ハラール（BPJPH）	4C, レインフォレスト・アライアンス, ハラール（BPJPH）

各出荷の書類一式

各出荷に含まれる書類

- ☒ 植物検疫証明書
- ☒ 署名入り生豆等級表
- ☒ 商業送り状および梱包明細書
- ☒ ICO 原産地証明書
- ☒ カッピングスコアシートと保存サンプル
- ☒ 積込み写真とコンテナの封印番号

出荷する認証プログラム

レインフォレスト・アライアンス認証 / 有機認証（EU/NOP） / フェアトレード認証 / 4C / ISO 22000 / ハラール認証（BPJPH）

05 | 対応力

社内で実施している内容。

調達

5つの島と契約済み

Aceh、East Java、Kintamani、Flores、Torajaの31生産者グループと先渡契約を締結し、スポット市場ではなく各収穫期ごとに買い付けています。

ラボ

カッピングラボ（Jakarta）

サンプルロースター、水分計、スクリーンふるいを社内に備え、オファー、出荷前サンプル、到着時クレームはすべて当社のQ Gradersが評価します。

焙煎

契約焙煎ライン

30 kgドラムロースターとバルブバッグ充填ラインを保有しており、生豆輸出に加えてプライベートラベルおよびホレカ供給に対応可能です。

規模

現行規模（2024/25）

オファーリストに20ロット、31の生産者グループから契約、アジア、ヨーロッパ、湾岸、北米を含む17の輸出先市場へ出荷。

05 | よくある質問

買い手が当社について尋ねること

仕入先、出品前の格付け方法、コンテナが一致しない場合の対応について。

Nusantara Originsはインドネシアのコーヒーを誰から仕入れていますか？

アチェ、東ジャワ、バリのキンタマーニ、フローレスのバジャワ高原、スラウェシのトラジャにまたがる31の生産者グループおよび集荷業者から仕入れています。スポット市場ではなく各収穫期ごとに先渡しで買い付け、単一島ロットは乾式ミリング、保管、コンテナ詰めの過程でも分離されるため、契約書のロット番号は実際にそこで生産されたコーヒーを示します。

ロットはオファーリストに載る前にどう処理されますか？

含水率を11〜12.5%に再乾燥し、ハル（脱殻）処理を行い、比重選別とスクリーン選別を実施します。SNI 01-2907に基づき300 gでサンプリングして欠点豆数を計測し、スペシャルティアラビカにはSpecialty Coffee Association（SCA）によるグリーングレーディングを追加します。その欠点数がグレードを決定し、グレード1からグレード6までのいずれかに分類されます。サンプルは焙煎され、SCAのカッピングプロトコルに基づいて2名のQグレーダーが評価・スコアリングします。その後にのみ、グレード、スクリーン残留率、欠点数、含水率、スコアを記載したオファーシートが作成されます。

コンテナがサンプルとカップで一致しない場合はどうなりますか？

当社は契約期間中、各ロットの封印された保持サンプルを保管しているため、到着時のクレームは議論ではなく、保持サンプルと御社の到着サンプルをカッピングで照合して決着します。差異が当社責任であれば、クレジットまたは代替出荷で対応します。契約には目的地の貿易協会規則に基づく第三者仲裁を利用できる旨を明記しています。

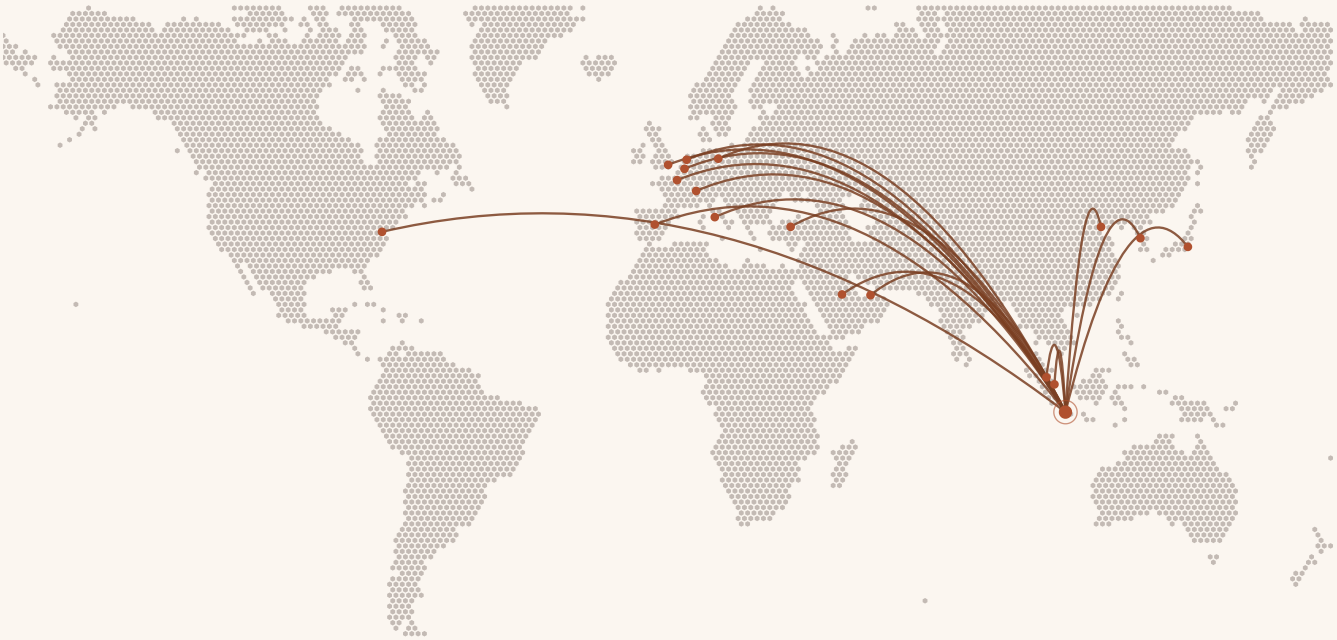
Nusantara Originsは社内で何を行い、何を外注していますか？

生豆の買付、格付け、カッピング、受託焙煎を社内で実施しています。カッピングラボは営業と同じJakarta事務所にあるため、オファーと署名済みの格付けシートが同時に届き、焙煎ラインはコンテナ発送前にご指定のプロファイルでパッキングします。生豆は17の輸入市場へ出荷しており、プライベートラベルおよびホレカ向けの焙煎量も併せて対応しています。

06

輸出港および輸出先

コーヒー生豆はジャカルタのTanjung Priok、スマトラ産ロットはBelawan、スラウェシ向けはMakassarを経由して、アジア、ヨーロッパ、湾岸諸国、北米の17の輸入市場へ出荷されます。



主要輸出先市場

- マレーシア
- シンガポール
- 日本
- 中国
- 韓国
- オランダ
- ドイツ
- ベルギー
- フランス
- イタリア
- スペイン
- スイス
- イギリス
- アメリカ合衆国
- アラブ首長国連邦
- サウジアラビア
- トルコ

お問い合わせ

最新の価格と在庫を確認する

島、品種、グレード、数量をお知らせください。参考価格、現在の在庫、グレーディングシート付きの300 gのコーヒー生豆サンプルをお送りします。宅配便の送料は初回契約時に相殺されます。

メール

sales@nusantaraorigins.com

WHATSAPP

+62 896 7558 3986

電話

+62 896 7558 3986

オフィス

PT FoodHub Collective Indonesia

Jl. Hajjah Tutty Alawiyah No.7, RT.2/RW.5, Kalibata, Kec. Pancoran

Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12740

営業時間

月〜金 08:30〜17:30 WIB、土 09:00〜13:00 WIB。

スキャンして当社ウェブサイトへ移動

nusantaraorigins.com