



株式会社ダシーズファクトリー

住所: 〒150-0012 東京都渋谷区広尾3-12-36 ワイマツ広尾



2023年8月版

ダシーズファクトリー

# 販売店舗マニュアル

～ ダシーズ100%オーガニックコーヒー ～



Darcy's  
FACTORY



## 目次

---

I	ダシーズ100%オーガニックコーヒーについて	P.1
II	ダシーズ100%オーガニックコーヒーの特徴	P.1
III	保管方法と美味しい淹れ方	P.2
	III-1 賞味期限について	
	III-2 保管と検収	
	III-3 美味しい淹れ方	
IV	ダシーズファクトリー社との商品取引	P.4
	IV-1 希望小売価格と消費税	
	IV-2 卸販売について	
V	ダシーズ100%オーガニックコーヒーの販売	P.4



## I ダシース100%オーガニックコーヒーについて

毎日の一息に、安心できるコーヒーを届けたい。そして、コーヒーを飲む人も作る人も笑顔でいてほしい。そんな想いが「オーガニック」へと繋がり、心身ともに元気になれるコーヒーを目指してダシースコーヒーは生まれました。ダシースのコーヒーで人々を笑顔にしたい。そのために、オーガニック100%であること、人にも自然にもやさしいことにこだわって作りました。



ダシースアイスに携わる松本薫がその感性を研ぎ澄ませ選んだ豆を使用しました。香りも、さっぱりした後味もダシースアイスに相性がぴったり。松本薫が最終テイस्टィングで「これだ!!」と感じた厳選のコーヒーをぜひお楽しみください。

## II ダシース100%オーガニックコーヒーの特徴

### ダシースが厳選した世界のオーガニックコーヒーをスペシャルブレンド

ダシースアイスとの相性も考えて世界有数のコーヒー産地から3つを選び、バランス良くブレンドしました。安心できる品質、豊かな香りとコクがあるのにすっきりとした味わいは、ダシースのこだわりです。

有機栽培コーヒー豆は、産地によって風味特性が異なります。複数の産地をブレンドすることで風味が組み合わせさり、おいしさが引き立つのです。



#### ブラジル産

香ばしいナッツのような香りや、しっかりとしたコクもあるマイルドな風味が特徴。

#### グアテマラ産

花のような芳しい香りが特徴的ですっきりとした酸味が特徴。

#### ペルー産

酸味やコクのバランスが良く軽やかな口当たりが特徴。

## オーガニックへのこだわり

ダシースは「身体に良いもの、身体のためになるもの」をコンセプトに原材料に厳しい目を向け「オーガニック100%」にこだわって、誰もが安心して飲めるコーヒーを目指しました。日本の法令で定められたJAS法に準拠した栽培方法で生産・認定されたコーヒー豆のみが「有機栽培コーヒー」として販売され、農薬や化学肥料を使用しない厳しい基準をクリアして認定されたもののみが「有機JASマーク」を付すことができます。また焙煎・包装も認定資格をもった工場のみが製造可能なのです。ダシースコーヒーに使用しているのは、上記の厳しい基準をクリアしたアラビカ種です。

## アラビカ種とは

コーヒーの代表的な品種で、標高1000~2000mの熱帯高地の厳しい環境で栽培されます。暑い昼と涼しい夜が毎日交互にやってくる中で時間をかけて力強く育ち、おいしさを育みます。すっきりとした酸味と甘い香りの洗練された味わいの品種。世界で商業向けに栽培されている生産量のうち約60%ほどがアラビカ種です。

## III 保管方法と美味しい淹れ方

### III-1 賞味期限について

製造日から1年です。開封前の賞味期限はパッケージの裏面左下に記載しております。開封後は、空気に触れることにより風味が落ちやすくなるため2週間を目安に使い切ることを推奨いたします。開封後はなるべくお早めにお使いください。

### III-2 保管と検収

#### ● 保管

高温多湿、直射日光を避けて冷暗所に保存してください。暑い時期の保管には特にご注意ください。

## ● 検収(受入検査)

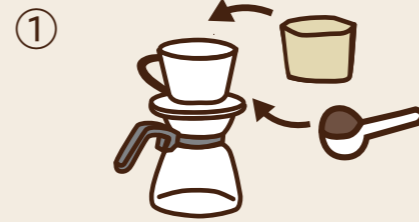
納品されたら、1ケースごとに商品に不備や破損がないか確認をおこなってください。包装の際には窒素ガス置換包装によりコーヒーの風味低下を防いでいます。ガスの空気漏れ、空気穴シールの剥がれがある場合や、パッケージに汚れや異物が確認された場合は、ダシーズファクトリー社まで速やかにご連絡をお願いします。保管場所の整理整頓や、納品時の商品の配置など正しくおこなうようにしてください。

## Ⅲ-3 美味しい淹れ方

豆は香りと深い味わいを感じられるよう深煎りにし、手軽に飲んでいただけるよう中挽きの粉にしております。ペーパードリップ、フレンチプレスでどうぞ。

### おいしいコーヒーの淹れ方(ペーパードリップの方法)

①ドリッパーやサーバー、カップなどはあらかじめ温めておきます。サーバーにドリッパーを載せ、ペーパーフィルターをセットし、粉を入れます。(1杯あたり10~20gが適量)



②初めにコーヒーに少量のお湯を注ぎ、粉全体に均一にお湯を含ませて、20秒ほど蒸らします。  
※「蒸らし」の時にコーヒーに含まれるガスが放出されるため。コーヒーとお湯がなじみやすくなり、お湯の通り道ができます。



③コーヒーの粉の中心に、小さな「の」の字を描くように、お湯(140cc)を3回に分けて優しく注ぎ、抽出します。



④温めておいたカップに移して、おいしいコーヒーの出来上がりです。



## Ⅳ ダシーズファクトリー社との商品取引

### Ⅳ-1 希望小売価格と消費税

ダシーズファクトリー社の商品の希望小売価格は、ダシーズファクトリー社が発行する最新の個別契約、商品掲載の紙媒体やデジタル媒体など最新の情報を含んだ商品一覧やパンフレット等のとおりです。ダシーズファクトリー社は消費税も含んだ希望小売価格表示での販売を推奨します。ダシーズファクトリー社の商品の希望小売価格には消費税が含まれています。

希望小売価格	1,620円
商品価格	1,500円
消費税(8%)	120円

2019年10月の消費増税・軽減税率導入に伴い「店内飲食の場合の消費税は10%」「テイクアウトの場合の消費税は8%」と、販売形態により異なる消費税が適用されます。

### Ⅳ-2 卸販売について

#### ● 卸価格

各販売店の卸販売価格については、最新の「商品価格及び配送費用一覧表」に基づきます。

#### ● 商品の発注ロット

商品発注ロットは、1セット6個単位となります。

#### ● 商品の発送

商品の発送は、ヤマト運輸の宅急便での発送となります。配送料は1ロット(6袋入り)単位で必要となります。最新の「商品価格及び配送費用一覧表」に基づいた金額を請求させていただきます。

#### ● 段ボールの仕様

〈6個入り段ボール〉

サイズ(縦×横×高さ)	211×141×214mm
重量	1.5kg

#### ● 商品の発注

アイスと同様にダシーズ契約店専用サイトから発注できます。発注締切、配送期日指定についてもアイスと同様です。



6個入り段ボール箱 イメージ