

WHOLESALE POLICY

業務用コーヒーについて



WOODBERRY COFFEE ROASTERS

ウッドベリーコーヒーロースターズ



About us

私たちについて

WOODBERRY COFFEE ROASTERS

ウッドベリーコーヒーロースターズ

「コーヒーの本当の美味しさを、知ってもらいたい」という思いのもと、代表の木原武蔵が生まれ育った街である世田谷用賀エリアに開業し、当初ひとりで始めたウッドベリーコーヒーロースターズは、現在総勢5名のスタッフで3店舗を運営しております。ローカルの繋がりと雰囲気を中心にしながらも、素材の買い付けから焙煎、抽出までの全ての工程にこだわり、ワインのようにその土地その年にしか出会えないような特別な“美味しさ”をみなさまにお届けできるよう営業を続けています。

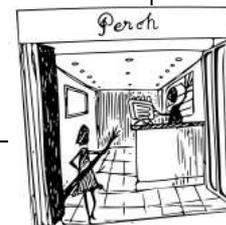
本 店 東京都世田谷区玉川台2-22-17-1F TEL : 03-6447-9218

大山通り店 東京都世田谷区用賀4-11-2-1F

Perch 代官山 東京都渋谷区恵比寿南3-7-1代官山島田ビル1F

E-Mail: info@woodberrycoffee.com

Web: <http://woodberrycoffee.com>





Our value

私たちの提供する価値について



コーヒーはこれまでの大量消費の流れの中で、マリアージュのない飲み物または苦い眠気覚ましのカフェインを摂取するための飲み物としてしかみられていないのが現状です。たとえ一流のレストランやホテルでも食後にコーヒー豆の味そのもののキャラクターを愉しむことができるようなコーヒーを出すところはあまり多くはありません。

そんなコーヒーを取り巻くシーンを私たちのスペシャルティコーヒーで変える。



ワインのようにテロワールを味わうことが出来て、そのひとときの主役になるようなコーヒーをお届けしたいと考えています。





Our coffee

私たちの扱うコーヒーについて



ウッドベリーコーヒーロースターズの扱うコーヒー豆は全てスペシャルティグレードのコーヒーです。インポーターや買い付けグループなどを通して可能な限り質の高い新鮮な生豆をシーズンごとに買い付けています。どこでどのようにどんな生産者のもとからコーヒーが生まれたのかが分かるコーヒーだけを正当な取引を通して買い付けています。

そうやって私たちの手元に届いたときのコーヒーはグリーン（＝生豆）の状態。それを焙煎し「コーヒー豆」の姿にするのが私たちの仕事です。焦がさないよう甘みを最大限に引き出し、心地よいフレーバーを感じられる焙煎を心掛けています。



焙煎機は国産の4kg釜。随所に温度計をカスタムしてあり、データ化することができるため、最新の焙煎を実現することができます。といっても一番頼りになるのはコーヒー豆から発せられる匂いや湿度感です。データだけではなく職人的な感覚やスキルも大事にしています。





Wholesale

ホールセール業務について



私たちの扱うコーヒー豆を業務用の特別価格でご案内しています。種類は7～10種類ほど。焙煎度合い等については調整可能です。月の販売量やお取り扱いの種類により御見積もり致します。器具につきましても様々なご要望にお応えして業務用価格でご用意します。



業務用コーヒー豆のパッケージ

1.5kgのコーヒー袋が基本の発注単位、1個口の配送最大20袋 (30kg)までとなっております。

アルミバックなので保存性が高く、バルブ付きなのでガスも抜けます。湿気の少ない常温で保存していただければ一ヶ月間美味しく飲めます。

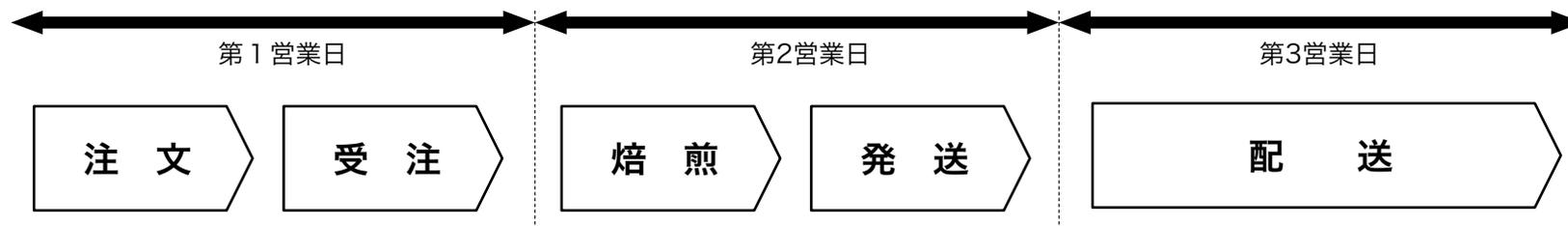
別売りで小売販売用パッケージも用意しております。
50円/枚～





Order

注文について



ご注文は専用アドレス order@woodberrycoffee.com までお願い致します。

ご注文確認後、焙煎→発送となります。通常2営業日以内に発送しますが、焙煎スケジュールによって前後する可能性もございます。ご注文時にご希望の納期がございましたらお知らせいただくと幸いです。

また、お取引開始に際しては【お取引に関して】をご一読下さい

注文専用アドレス order@woodberrycoffee.com





Other service

その他の業務について



カフェコンサルティング

「もっとコーヒーを美味しく出したい」「オペレーションをもっと効果的に組み直したい」といったご要望がございましたらご相談下さい。コーヒーの品質についてはもちろん、カフェ全体のドリンクメニューやオペレーションの作成を経営的な目線に立ってコンサルティング致します。開業予定の方はもちろん既存のお店のお客様もお気軽に御相談下さい。



バリスタトレーニング

専門の知識を持ったバリスタがドリップコーヒーから、エスプレッソマシンの使い方、ラテアートまで講師を致します。講師代+交通費で関東県内まで出向します。卸売のお客様はアフターケアとして特別料金でいつでもトレーニングサポートをさせていただきます。





Conditions

お取引に関して

1. 送料について

ヤマト便にて関東は600円頂戴しております。30kgまでが1個口です。その他地域のお客様は別途お見積もり致します。

2. 注文と納期について

ご注文は専用アドレス order@woodberrycoffee.com までお願い致します。

ご注文確認後、焙煎→発送となります。通常2営業日以内に発送しますが、焙煎スケジュールによって前後する可能性もございます。ご注文時にご希望の納期がございましたらお知らせいただくと幸いです。

3. 請求と支払い方法

月末締め翌月末払いをお願いしています。1ヶ月分の請求書をまとめて送付します。電子請求書をe-mailで送付しています。紙の請求書をご希望の方は事前にお知らせいただければ郵送いたしますのでお申し付けください。

4. 必要情報につきまして

お取引に際しまして情報のご登録をお願いします。

会社名（店舗名）

請求書送付先e-mailアドレス

商品お届け先店舗住所

ご担当者名

請求書送付先住所（紙の請求書が必要な場合のみ）

連絡用e-mailアドレス

お届け先電話番号

以上必要事項をご確認の上 info@woodberrycoffee.com までご連絡ください。

