

Nishida Coffee



山口市湯田温泉の路地裏にあるオーダー焙煎コーヒー豆屋

コーヒーの好みは人の数だけ存在します。その時の気分によっても味を変えて楽しみたい。そんなご要望にお応えするのが「Nishida Coffee」です。お客様一人ひとりに合わせて豆の選定、焙煎具合を調整し常に新鮮なコーヒー豆をお渡ししています。また、積極的に催事にも出店しており、地元業者さまとも連携して地域活性のお手伝いをしております。

< 業態のご案内 >

- ・コーヒー豆小売、卸
- ・ギフト小売、卸
- ・コーヒー教室
- ・コーヒー器具販売、卸
- ・イベント出店
- ・コーヒー関連技術指導

< お取り扱い商品 >

- ・オーダー焙煎
- ・オリジナルドリップバッグ製作
- ・ドリップポット
- ・コーヒーノート
- ・「バンビーニ」ジェラート
- ・「yuQuri」コーヒーパン
- ・「おやつ工房 haru・米」米粉クッキー、米粉パン
- ・「Yamato's web galley」萩焼コーヒーカップ
- ・「パティスリー・フルール」クッキー、ケーキ
- ・「パティスリー・ペイザンヌ」クッキー、ケーキ
- ・オリジナルブレンド製作
- ・HARIO（ハリオ）製品
- ・コーヒースプーン
- ・「クッキー工房ゆめらら」アイシングクッキー
- ・「ときつ養蜂園」はちみつ
- ・「オリゴのめぐみ工房フローラ」ジャム

Nishida's 出張喫茶

イベントをコーヒーでお手伝いいたします

< 依頼出店のご案内 >

現地に出店して販売します。出店料、出張料はいただいておりません。自慢の自家焙煎コーヒー各種をご提供いたします。お気軽にご依頼お待ちしております。

※出店エリアは山口県内に限らせていただきます。県外につきましてはご相談ください。

< 買取出店のご案内 >

現地に出店して配布します。ご依頼者さまに商品を一定数量ご購入いただき、お客さまには無料配布または値下げ価格にてご提供いたします。

ご購入金額はご予算や条件に応じてお見積いたします。お気軽にご相談お待ちしております。

例：ご予算20,000円の場合、ホットコーヒー250円（通常価格は300円）× 80杯

※最低ご購入数量を20,000円とさせていただきます。

※予定数量販売後は、出店終了もしくは通常価格での販売となります。



※依頼出店および買取出店の場合、「お茶の鴻雪園」との協同出店が可能です。

同時出店することで会場が更に賑やかになり、販売メニューも豊富にご用意することが可能です。

株式会社 鴻雪園 山口県山口市本町2丁目4-14

083 - 921 - 1717 takatu@kousetuen.co.jp

< コーヒー教室のご案内 >

現地にてコーヒーのワークショップを実施いたします。ハンドドリップ教室のほか、焙煎体験教室、コーヒーの雑学など各種実施が可能です。

例：ハンドドリップ教室（所要時間1時間30分）2000～3000円／人

※1回あたりのご参加人数は5～10名とさせていただきます。

※各種式典へも出店いたします。

※出店の大きさは約2.0×2.0mより出店いたします。屋外での出店の場合はテントを設置いたします。

※100v家庭用電源を1口お借りできますと大変助かります。電源使用不可の場合は、カセットコンロを使用させていただきます。（消火器は持参いたします。）

※イベント出店の際は、保健所にその都度出店許可をいただいております。場合によっては保健所の許可が降りず出店できない場合がございますので予めご了承ください。

出張喫茶メニュー表（例）

飲食物

コーヒー（ホット、アイス）	300円	
カフェオレ（ホット、アイス）	400円	
ほうじ茶ラテ・煎茶ラテ	300円	※「お茶の鴻雪園」商品です。
コーヒーシェイク	500円	
バニラアイス	300円	
チョコアイス	300円	
アフォガート	400円	

物販物

コーヒー豆（粉・豆）	650～750円
コーヒー豆（ドリップバッグ）	200円/1個
コーヒー風呂	200円/1個
山口ドーナツ	200円/1個

※価格はすべて内税です。

※オリジナルメニューの作成もご相談ください。



ドリップバッグ



ホットコーヒー



ティラミスシェイク

（オリジナルメニュー）



コーヒー豆



コーヒー教室



イベント出店例

Nishida Coffeeについて

山口市湯田温泉の裏路地にあるオーダー焙煎コーヒー豆屋

西田 幸誠（にしだ こうせい）

1988年10月11日生まれ

京都市出身、山口市大内育ち



私が小学校低学年の頃に父親が京都で喫茶店を開業し、その頃から焙煎機に触れたり、コーヒーに関する知識が自然と身につく環境で育ちました。

私は父親の背中を見ていつか自分の店を持ちたいと思うようになり、コーヒーの勉強をコツコツと地道に続けました。

結婚を期に山口へ移住して、そこで見たのが地元で活躍する同級生でした。

私もこの地で事業を起こして山口をもっと盛り上げたいという気持ちが発展したのが

「Nishida Coffee」です。

湯田温泉に観光へ訪れたお客様へ1杯のコーヒーでもおもてなしをする。コーヒー1杯で笑顔を創出したい、そんな気持ちで日々みなさんにお届けするコーヒー豆を焙煎しています。

COFFEE & DESIGN

コーヒーでライフスタイルをデザインする

これまでの出店実績

- ・山口フリーマーケット骨董市（山口市）（毎月出店）
- ・山口スペインフェスタ（山口市）
- ・山口公共交通ふれあいフェスタ（山口市）
- ・湯田温泉白狐まつり（山口市）
- ・お寺でマーケット（萩市）
- ・山口トヨペット山口店さま、小野田店さま（山口市）
- ・大和ハウス山口店さま（山口市）
- ・青空天国いこいの広場（山口市）
- ・イオンタウン防府さま（防府市）
- ・ハンドドリップ教室（やまぐちカルチャーセンター、西の雅常盤、お施主様ご自宅）
- ・山口ゆめ花博（山口市）
- ・やまぐち・フィンランド・クリスマスマーケット（山口市）



みなさまからのご依頼を心よりお待ちしております。



Nishida Coffee
山口県山口市湯田温泉五丁目7-6
西田 幸誠
080 - 4487 - 7054
info@nishida-coffee.com