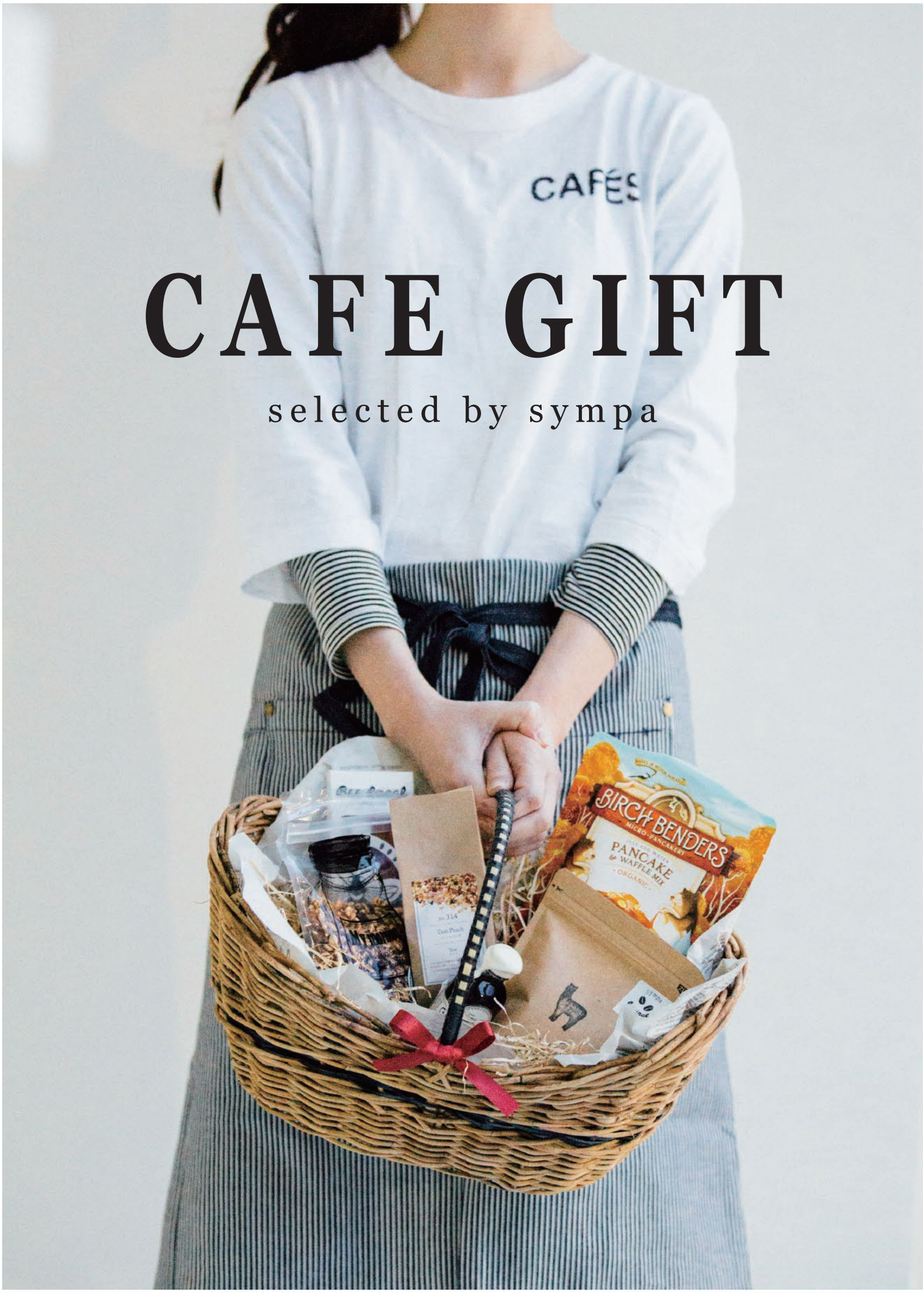
GIFT SELECTION 2017 PUBLISHED BY SYMPA CO., LTD.



CAFE GIFT

selected by sympa

sympa

SINCE 1996

SYMPA GIFT SELECTION ITEM NUMBER 01

GRANOLA

偶然イベントで出逢ったグラノーラが美味しくて一目惚れ。
すぐそのグラノーラを作っている小松市のベーカリーショップ
「あんずの木」にお電話しました。突然のお願いにも快く応じてくださり、
sympa オリジナル大麦グラノーラが誕生しました。

栄養たっぷりの大麦は、食物繊維の王様と呼ばれています。
精白米と比べると食物繊維17倍以上! カルシウム3倍、カリウム2倍。
そのまま食べても美味しく、やわらかな甘さで体に優しいのも嬉しい。

EARL GREY

食べ応えのあるクルミ入りです。ミルクと混ぜれば、ミルクティーのような味わいに。

BLUEBERRY

ブルーベリーとクランベリーのドライフルーツが、ヨーグルトとの相性抜群です！

COCOA

そのまま食べるのがスタッフのおすすめ。ピーカンナッツの大きな実とココアのほろ苦い甘さがクセになります。

各¥380　内容量：80ｇ　【製造元】あんずの木　石川県小松市今江町 7-416-4

※大量ギフトをご注文の際は、事前にご相談下さい。

SYMPA GIFT SELECTION ITEM NUMBER 02

TEA

ハーブとフレッシュな果物から出来たドライフルーツにお湯を注ぐと、
食べながら飲める新感覚のフルーツティーの出来上がり…ちょっと小腹がすいた時にオススメの紅茶。
ノンカフェイン、フレーバーの種類も豊富で大人のティータイムにピッタリです。
お菓子作りに混ぜたり、ミルクや炭酸水、ヨーグルトに合わせても美味しく召し上がれます。

さまざまなギフトで選ばれる人気№1の商品。
雑貨の祭典でたまたま飲んだ一杯がとても美味しく、すぐに sympa の仲間入り。
sympa スタッフも皆大好き! カフェ 38 でも提供しています。

ティートストロベリー

一番人気のストロベリー。熟したいちごの甘みと酸味を楽しめます。

10g: ¥200　50g: ¥713

ティートパイナップル

パインの香りがすがすがしく、ソーダ割によく合うフレーバーです。

10g: ¥200　50g: ¥713

ティートカシス

さまざまなフルーツを引き立たせてくれる酸味が爽やかに味わえます。

10g: ¥200　50g: ¥713

ティートパルフェ

濃厚なシュガーがワインを想像させます。ハートのシュガー入り。

10g: ¥220　50g: ¥880

ティートヨーグルトミックス

ヨーグルトの酸味が朝の目覚めに最適です。

10g: ¥220　50g: ¥880

ティートDai-Daiシトラス

ビターオレンジのような爽やかな後味でリフレッシュしたい時にオススメです。

10g: ¥220　50g: ¥880

ティートホット・スイーティー

ジンジャーとシナモンのエキゾチックなブレンドが刺激的で寒い日にぴったりです。

10g: ¥220　50g: ¥880

ティートピーチ

ピーチのとろける甘さ優しくお子様でも楽しめます。

10g: ¥220　50g: ¥880

プチギフトにぴったりのトライアルパック
内容量：10g

ティートリコの定番サイズ
内容量：50g

お好みの組み合わせでお包みできます。
参考価格 ￥2,473

※ここで掲載している価格は全て税抜きで表記しています。

SYMPA GIFT SELECTION ITEM NUMBER 03

COFFEE BEANS

福井、石川、富山で人気のコーヒーショップが sympa に大集合！
各ショップによる sympa オリジナルブレンドのコーヒー豆を作りました。
sympa でしか味わえないスペシャルなコーヒーを是非、飲み比べてみて下さい。
店頭では豆を挽くこともできますので、お気軽にスタッフにお声かけ下さい。

cafe notes
in FUKUI

毎日焙煎し常に新鮮な豆をお届けしている、福井市の自家焙煎珈琲店です。常備１５種類以上のシングルオリジンコーヒーがあり、一粒一粒丁寧に珈琲豆の持つ本来の香味を最大限に生かしています。「珈琲を愛するひとの大切な時間が、なごやかでほっと心暖まる時間となりますように。」そんな想いを持った店主さんが、お客様ひとりひとりの好みに合ったものをおすすめしています。

酸味　★★☆☆☆
コク　★★★★☆
苦み　★★★☆☆

100g: ¥550

豊かな香りに深いコクと心地良い苦み、後味はスッキリとキレがあります。スイーツのお供に相性抜群です。

Sunny Coffee
in FUKUI

珈琲が好きでお店をだすなら地元に！という想いで福井市にオープンさせた店主さん。ひとりでお店に立ち、素材を見極め、気温によって焙煎度合いを変えるなど素材のもつ可能性を最大限に引き出し、特別な一杯を提供しています。コーヒー豆はスペシャルティコーヒーのみを取り扱っています。店内はいつも珈琲の香りとあったかな空気で溢れていて、「美味しい珈琲は心を豊かにしてくれる」まさにこの言葉通りのお店です。

酸味　★★☆☆☆
コク　★★★★☆
甘み　★★★★★
ボディ感　★★★☆☆

100g: ¥600

コーヒーとしてのコクを感じながら、ビターチョコレートのような甘みとフルーティーな香りをお楽しみいただけます。

たちばな屋
in FUKUI

福井県越前市にある1975年創業の歴史ある自家焙煎珈琲店です。お母さんのような、温かい気持ちで包みこむような味をイメージして作っています。未来を考える時、家族との団欒の時、忙しい家事や仕事の合間に、ホッと一息。おのずと笑顔になるような珈琲を目指しています。店内ではカフェの営業はしていませんが、試飲として一杯の珈琲がサービスされます。アットホームであったかい雰囲気のお店です。

酸味　★★☆☆☆
コク　★★★★☆
苦み　★★★☆☆
甘み　★★★☆☆

100g: ¥550

まろやかなコクと深い甘み、芳醇な香りが楽しめ、バランスの良い上品な味わいのブレンド。アーモンドチョコレートの様な旨味と後味のキレをお楽しみ下さい。

Transit Beans
in ISHIKAWA

白山市にある本格珈琲をアットホームに楽しめるお店。気さくなマスターと優しく心地いい空間で飲む珈琲は、拘りの詰まったものばかり。お客様に合った１杯をゆっくりリラックスして味わって欲しいという想いから、お客様の好み、焙煎による豆の風味を踏まえ、一緒に食べる物との相性も考えて渾身の１杯を選んでくれます。各国のスペシャルティコーヒーやトップスペシャルティコーヒーの生豆を取り扱い、半熟風式の焙煎機でローストしています。

酸味　★★★☆☆
コク　★★★☆☆
苦み　★★★☆☆
甘み　★★☆☆☆
ボディ感　★★☆☆☆

100g: ¥550

コクの中にもスッキリとしたキレがあり飲みやすいブレンド。仕事の合間の小休憩に飲めば、疲れた気持ちをリセットできる癒しの１杯になります。

SUNNY BELL COFFEE
in ISHIKAWA

石川県野々市市にある自家焙煎珈琲店です。コーヒー豆の個性にあった度合いでの焙煎を心がけています。バリスタの高松さんはラテアート世界大会にも出場するほどの腕の持ち主で、北陸では珍しいラテアート教室も行なっています。エスプレッソにミルクを注ぐだけで描くラテアートは目でも舌でも楽しめ、癒しの時間を提供してくれます。

酸味　★★☆☆☆
コク　★★★★☆
苦み　★★★☆☆

100g: ¥463

水洗精製のエチオピア産「モカコーヒー」を使用し、特有の華やかな風味を損なわず、ほろ苦さ、香ばしさ、甘さのバランスが良いブレンドです。

Ally caffé
in ISHIKAWA

店主の有延さんは、J.C.Q.A 認定コーヒーインストラクター１級の資格を持ち、焙煎技術やハンドドリップ技術を競う大会に参加され、入賞の経験もあります。取り扱う豆は安全で高品質なスペシャルティコーヒーの豆のみ。豆の特徴から美味しい飲み方、淹れ方まで、コーヒーの事なら何でも熱く語ってくれる店主さん。居心地の良い場所で、香り高いコーヒーとともにくつろぎのひと時を提案してくれるお店です。

酸味　★★★★☆
コク　★★★☆☆
苦み　★☆☆☆☆
甘み　★★★★★

100g: ¥620

スペシャリティコーヒーの醍醐味である華やかな香り、明るい風味特性を生かしたコーヒー好きにはたまらないブレンドです。

Alpaca Coffee
in TOYAMA

富山市の住宅街にポツンとあるテイクアウト専門のコーヒーショップです。アルパカブレンド、おふらんすブレンド等のオリジナルブレンドやデカフェなどの豆も取り扱っています。店内にずらりと並ぶ種類豊富なマフィンも売り切れが出るほどの人気商品。何といってもアルパカのロゴが可愛らしく、多くの方に愛されているお店です。一日の大切な時間を珈琲をのんでほっこりしていただけたら嬉しいです。

酸味　★★☆☆☆
コク　★★★☆☆
苦み　★☆☆☆☆

100g: ¥600

ほろ苦くあっさりした味のブレンドです。香りも香ばしく、後味すっきり。クッキーやシフォンケーキなどと合わせていただくとピッタリです。

Écolé
in TOYAMA

古くから使われている器具から最新の器具までずらっと並んだ店内は木の温もりと程よい照明で時間が止まったよう。焙煎にも拘り、豆それぞれの個性を生かした方法で香りや深煎りの甘みをしっかりと出しています。フェアトレード・オーガニック・スペシャルティを推進し、本来あるべき暮らしを守り、作り手とお客様をつなぎたいという強い想いから、実際に現地へ赴かれたときの状況を映像と共に来店されたお客様にお伝えしています。

酸味　☆☆☆☆☆
コク　★★★★☆
苦み　★★★☆☆

100g: ¥620

エチオピアの芳醇な甘い香りとインドネシアのスパイシーな風味。クリーミーな舌触りで心地よい余韻。深みのある１杯です。

FLAT COFFEE
in TOYAMA

田んぼの真ん中にあるコンテナで営業している自家焙煎珈琲店。小型焙煎機で少量ずつ丁寧に焙煎し、常に新鮮な状態でお届けしたいと日々奮闘中。どんな方にも美味しいと思ってもらいたいと作った『メガネブレンド』は、オーダーの９割を占める人気商品。「美味しい珈琲をもっと身近に感じて欲しい」そんな想いを込めて店主の清田さんは、様々なイベントやワークショップを開催し、多岐にわたって珈琲とお客様との繋がる場を提供してます。

酸味　★☆☆☆☆
コク　★★★★☆
苦み　★★☆☆☆

100g: ¥420

どんな方にも美味しく飲んでもらえるように、コクはありながらも、苦みや酸味を抑えたブレンド。１日に何杯でも飲みたくなります。

※大量ギフトをご注文の際は、事前にご相談下さい。

※ここで掲載している価格は全て税抜きで表記しています。

SIMPA GIFT SELECTION ITEM NUMBER 04

PANCAKE

忙しい朝やお子様のおやつ、アウトドアにおすすめの「水だけで作れる」オーガニックパンケーキミックス。素材にこだわり何度もテイスティングをして出来上がった逸品です。お店で食べるようなパンケーキがご自宅で簡単に！トランス脂肪酸、保存料、人工調味料、人工着色料、ブドウ糖等は不使用。膨張剤にはアルミニウムフリーのものを使用しています。

パンケーキの卵があったらな・・・
そんな遊び心が生んだ水だけでレストランのような美味しいパンケーキが作れる
全米大人気のグルメパンケーキミックス『バーチベンダーズ』日本初上陸!

『朝起きて、お腹はすいているけれど朝食を作るのが面倒くさい、食材が冷蔵庫にない…』そんな経験はありませんか？ 設立者のマット・ラカスは、そんな自身の経験から『目玉焼きと同じくらい手軽に作れて、しかもヘルシーで美味しいパンケーキがあったら！』というアイデアを思いつきました。理想のパンケーキを 3 年間追求し続け、アメリカ中のオーガニック小麦をテイスティングし、何百ものレシピを試したのち、ついに 2014 年に製品化。製品化からわずか 2 年で、全米のナチュラルスーパーで販売されているブランドの中で 2 位の売り上げを誇る（SPINS 社調べ / 店舗当たり売り上げ数）今大注目のパンケーキミックスブランドです！！
（※「パレオ」タイプのみ USDA 認証なし、グルテンフリー認証です）

クラシックレシピ

モチモチふわふわした食感が大人気。塩気が絶妙に効いていて、ベーコンや卵焼きとの相性は抜群です。

¥1,300 内容量：454g

チョコレートチップ

焼くととろける濃厚で大粒なチョコレートが絶品。シロップ無しでも十分美味しくお召し上がりいただけます。

¥1,300 内容量：454g

パレオ

グルテンフリー&低GI値でダイエットにもおすすめ。小麦不使用ですが、驚くほどモチモチで自然な甘みがします。

¥1,500 内容量：340g

※大量ギフトをご注文の際は、事前にご相談下さい。

SIMPA GIFT SELECTION ITEM NUMBER 05

MAPLE & HONEY

未体験の味わい！ トップシェフも愛用
究極のグルメメープルシロップが
日本初上陸!

全米のトップシェフに高品質な食材を長年提供しつづけてきたシアトル拠点のミクニワイルドハーベスト社が満を持して発表した究極のアルチザンメープルシロップです。全米のグルメショップや高級グローサリーで人気の他、高級ホテル、ミシュランシェフによるレストランで数多く採用されています。
一番人気はバーボンバレルで６～９ヶ月間熟成したタイプ「トニック01」。ニューハンプシャー産のミディアムダークグレードのメープルシロップを、NY で禁酒法以来、最古の蒸留酒製造所として長い歴史を持つ「タットヒルタウンディスティラー」のバーボン樽の中で熟成。バーボンとオークの深い香りをまとった大人の味わいが人気です。続く「トニック 02」は世界的に名高いタヒチ産バニラとりんごのようなさわやかな香りが特徴のエジプト産カモミールを加えたタイプ。フローラルな香りは焼き立てのブレッドや、紅茶に数滴加えても。

トニック01
バレルエイジド

ニューハンプシャー産メープルシロップを、NY最古の蒸留酒製造所のバーボン樽の中で熟成させたタイプ。バーボンとオークの深い香りをまとった大人の味わいが人気です。

トニック02
タヒチアンバニラ&カモミール

名高いタヒチ産バニラとりんごのようなさわやかな香りが特徴のエジプト産カモミールを加えたタイプ。濃厚なバニラとフローラルな香りは焼きたてのパンや、紅茶に加えてもお楽しみいただけます。

各¥1,300 内容量：60ml

オレゴン州ポートランド発。
有名シェフも採用する非加熱、非精製、
無濾過の高品質ローハニー。

クラフトフードのトレンド発信地、ポートランドで2011年にスタートしたグルメはちみつブランド「ビーローカル」は、その土地ごとの個性をとじこめた非加熱、非精製、無濾過の高品質なはちみつを厳選し提供するブランドです。悪質なハニーロンダリングや世界的にもミツバチと養蜂家の減少が懸念される中、最も持続可能で、健康的で、透明性があり、ユニークで美味しいはちみつだけを生産、セレクトすることをポリシーとしています。
アメリカでも有数のワインやビール、フルーツの産地であり、ワインヤード、ホップ畑など広大な農地に囲まれたオレゴン州で収穫されるローハニーはその豊かな味わいで地元のシェフも次々と虜に。ローカルレストランとタッグを組んで完成させた世界初の「スモークドハニー」も展開。はちみつの個性に合わせてスモーク方法を調整し、他に類を見ない未体験の味わいが人気。

BEE LOCAL ハニースティックス（10本入り）

ティータイムや、アウトドア用に携帯できる便利な使い切りサイズのスティックハニーです。ハチのロゴが可愛いパッケージは、ギフトとしてもお勧めです。はさみで端をカットしてお使いください。オレゴン名産のワイン用のぶどう畑、ホップ畑、ベリー畑が広がるオレゴン州北部にある最も肥沃な山あいに設置された巣箱から獲れたピュアなはちみつは一段と香り豊かで奥深い味わい。ウィラメットバレーの魔法が詰まっています。

¥1,500 内容量：51g (5.1gx10)

※ここで掲載している価格は全て税抜きで表記しています。

SYMPA GIFT SELECTION
ITEM NUMBER 06

GIFT TAG

ギフトに一言メッセージを添えて贈りませんか？
小さなものから大きなものまで、可愛いギフトタグが揃っています。
大量ギフトをご注文の方にはお好きなタグを無料でおつけします。
詳細はお問い合わせ下さい。

sympa
SINCE 1996

福井店
住所　福井県福井市田原町1丁目8-2
TEL　0776-29-7250　　FAX　0776-29-2533
営業時間　10：00～20：00

高柳店
住所　福井県福井市高柳2丁目810
TEL　0776-97-6038　　FAX　0776-50-1612
営業時間　10：00～20：00　CAFE38　11：00～19：30

鯖江店
住所　福井県鯖江市水落町2丁目28-31
TEL　0778-29-0538　　FAX　0778-51-8838
営業時間　10：00～20：00

野々市店
住所　石川県野々市市三納1丁目12
TEL　076-294-3538　　FAX　076-294-3738
営業時間　10：00～20：00　CAFE38　11：00～19：30

泉野出町店
住所　石川県金沢市泉野出町1丁目15-9
TEL　076-280-8822　　FAX　076-280-8823
営業時間　10：30～19：00

鞍月店
住所　石川県金沢市鞍月5丁目66
TEL　076-237-2380　　FAX　076-237-2381
営業時間　10：00～20：00

富山店
住所　富山県富山市二口町2丁目4-2
TEL　076-461-5938　　FAX　076-461-4938
営業時間　10：00～20：00　CAFE38　11：00～19：30

自由が丘店
住所　東京都目黒区自由が丘1-26-1
TEL　03-6421-1210　　FAX　03-6421-1211
営業時間　11：00～19：30