

お客様各位

珈琲きゃろっと

価格改定のご案内

拝啓 時下ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は弊社商品をご愛顧頂きまして、誠にありがとうございます。さて、当店で販売させていただいておりますコーヒー豆につきまして、大変心苦しいのですが価格改定のご連絡です。

何度も悩み、他に何か方法が無いかと模索を繰り返して参りましたが力及ばず価格改定となりましたこと、本当に申し訳ない気持ちでいっぱいです。

大きな理由と致しましては、当店で取り扱っているスペシャルティコーヒーの需要の高まりが大きく、それに伴い価格が高騰していることがございます。特に品質の高いコーヒーの取り合いが激しく、現在の価格では品質保持が出来ない状況になってしまいました。

更に追い打ちをかけるように、物流コストがとて高くなっております。

昨年からどんどん高騰していく中で、少しでもできることは無いかを日々思案し企業努力を重ねて参りましたがそれ以上の高騰が進んでいく最中、コストの増加を吸収する事が難しくなっており不本意ながら、今回、価格改定をお願いするに至った次第です。

せっかく当店のコーヒーを楽しみにしていただいているにも関わらず、価格改定のご案内をしなければならぬこと、本当に申し訳ありません。

私共としてできることは、やはり

『おいしいコーヒーをこれからも変わらずご用意していく事』これに尽きると思っています。

スタッフみんなで、価値のある商品とサービスの提供に努めて参りますので、何卒、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

敬具

株式会社きゃろっと

内倉 大輔

1. 対象商品について

【コーヒー商品全般】（4月1日以降の当社 HP でご確認ください）

【定期便くるべさ】	▼改定前	▼2018年4月以降～
・定期便「くるべさ」2品コース	3,296円（税抜）	→ 3,680円（税抜）
・定期便「くるべさ」3品コース	4,240円（税抜）	→ 4,625円（税抜）
・定期便「くるべさ」4品コース	5,472円（税抜）	→ 5,980円（税抜）
・定期便「くるべさ」5品コース	6,611円（税抜）	→ 7,250円（税抜）

【定期便くるべさでカフェストをコースに含めた場合の追加料金】

- ・改定前 = 1本追加につき450円の追加料金
- ・2018年4月以降 = 1本追加につき500円の追加料金

【送料】

- ・改定前 = 全国一律500円
- ・2018年4月以降 = 全国一律700円

【まとめ買い送料割引価格の変更】

- ・改定前 = 4,000円以上で送料無料
- ・2018年4月以降 = 5,000円以上お買い上げで送料無料

【代引き手数料の変更】

- ・改定前 = 195円
- ・2018年4月以降 = 324円

2. 価格改定の実施時期について

【単品での通常ご注文】

- ・平成30年4月1日以降のご注文分より

【既に定期便くるべさをご利用中のお客様】

- ・平成30年4月1日以降の出荷分より

ただし、定期便くるべさで、最低ご利用回数に達していないお客様は、契約回数に達するまでは現行の価格となります。最低ご利用回数経過後は、自動的に改定後の価格となります。

【例1】くるべさ「2品コース」お申込み頂いたお客様（最低3回のご利用が条件）で

くるべさのご利用回数が、まだ3回に満たないお客様

→総ご利用回数3回までは現行の価格（税抜3,296円）。4回目以降のお届けからは改定後の価格（税抜3,680円）となります。※既に3回以上ご利用しているお客様は、4月より改定後の価格となります。

**【例2】「2品コース」を「年間契約」でお申込み頂いたお客様（最低12回のご利用が条件）で
くるべさのご利用回数が、まだ12回に満たないお客様**

→総ご利用回数12回までは現行の価格（税抜3,296円）。13回目以降のお届けからは改定後の価格（税抜3,680円）となります。※既に12回以上ご利用しているお客様は、4月より改定後の価格となります。

これからも、きゃろっとは **4つの約束を守ります。**

そして、珈琲きゃろっととして、今後も変わらぬ品質のコーヒーをお届けしていくための4つの約束を掲げていきます。

1 常に煎り立てのコーヒー豆だけをお届けします。

きゃろっとが、きゃろっとで在り続けるために、絶対に必要なこと。それは「煎り立てのコーヒーをお届けする」ということ。これからもずっと、新鮮なコーヒー豆をご用意して、あなたにお届けします。

2 流通量3%しかない豆の中から、さらに良い希少な豆を。

全世界のコーヒー流通量の内、スペシャルティコーヒーは3.3%程度。きゃろっとでは、その中からさらにコーヒーを厳選し、高いカップスコアの銘柄のみを選定します。昨年、当店で販売したコーヒーのカッピングスコアの平均点は85点以上。85点というスコアは、実は「カップ・オブ・エクセレンス」などの国際品評会に入賞できるスコアです。品評会に入賞した豆は、目玉が飛び出すほど高価なコーヒーになってしまいますが、品評会に出品していない農園でも、探せば85点を超える素晴らしい品質のコーヒーというものはあります。それを探すのが僕たちの役目です。今後、そのクラスの生豆の希少性が高まることが予想されますが、現地への買い付けや農園との直接契約により、これからも優れた品質のコーヒーをご用意します。

3 世界に1台の焙煎機で焼いたコーヒー豆。

「同じ銘柄のコーヒーを他店で買ったのに、味が全然違う」そう言って頂けるお客様が沢山いらっしゃいます。その秘密は焙煎。どんなに、品質の良い豆を仕入れても、それを適切に調理できなければ全てが台無しです。きゃろっとでは、最適の焙煎をするために、熱力学、流体力学に基づいて、ソフトウェアを一から開発し、世界に一台の焙煎機を作りました。だから仮に他店と同じ銘柄のコーヒー豆でも、きゃろっと独自の焙煎で、あなたのコーヒーを焼き上げる事ができます。

4 今よりもっと使いやすく。これからのサービス向上

きゃろっとのコーヒーをもっと身近に感じていただけるように、僕たちに出来ることを模索していきます。

例えば、今よりもお使いいただきやすいシステム環境の構築を現在進めています。マイページの充実や贈り物のご注文をしやすい環境など、一つひとつ作り上げていくようにしています。それにより、一層お客様のペースに合ったタイミングでコーヒーをお楽しみいただけると思っています。

これらの約束を通じて、あなたのコーヒータイムを今よりもより魅力的な時間にできたら、僕らもすごく嬉しいです。

今後とも珈琲きゃろっとをよろしく願います。