



# THANAKA COFFEE

## 緬甸精品生豆報價單

2026 / 10

專營緬甸精品咖啡的台灣品牌，將台灣高標準的品質控管帶入緬甸高海拔產區，發掘隱世珍寶，讓每一杯咖啡呈現緬甸山林的純淨。

商用採購 · 烘豆業者選品

[www.thanakacoffee.com](http://www.thanakacoffee.com)



# Ywangan 瓦湍

南撣邦小農與女性主導的處理廠

海拔 1,300 m

參考城鎮緯度 約 21.2°N

主要品種 Catuai

[閱讀完整產區故事](#)

瓦湍位於南撣邦海拔約 1,300 公尺的高原，以小農種植與女性主導的處理廠著稱。玳那卡自 2019 年與 AMAYAR Coffee 長期合作，從採收到後製、出口，透過技術交流與採購，陪伴產區接軌精品咖啡市場。

水洗

蜜處理

日曬

NT\$/kg · 生豆免稅 · 整袋欄為每公斤價

## 01 雲霧協奏 G1

水洗

2025 SEA Green Bean 國家輪冠軍

呈現糖漬檸檬、太妃糖與甘蔗風味，並帶有綿長的烏龍茶感尾韻。

Catuai / 1,300 m / 2025-2026

含水率 10% · 密度 772 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

**480** /kg

30kg 整袋

**460** /kg

## 02 花蜜序曲 G1

黑蜜

白花香氣伴隨蜂蜜與蔓越莓果乾風味，口感圓潤，尾韻帶有蜜香紅茶氣息。

Catuai / 1,300 m / 2025-2026

含水率 10.2% · 密度 781 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

**550** /kg

30kg 整袋

**520** /kg

## 2025 綠地莊園 國家冠軍水洗 G1

水洗

2025 South East Asia Green Coffee 第 1 名

呈現柑橘、李子與烏龍茶的風味。

Catuai / 1,300 m / 2025

含水率 9% · 密度 未提供 · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

**480** /kg

30kg 整袋

**430** /kg



# Hopong & Taunggyi 和邦與東枝

揮邦高地的咖啡轉型

海拔 1,100–1,600 m

參考城鎮緯度 約 20.8°N

主要品種 Catuai · Catimor · Caturra · Mixed Arabica

[閱讀完整產區故事](#)

和邦是 Pa-O 民族世代耕作的揮邦高地。替代發展計畫帶動農民轉向咖啡，返鄉青年投入種植與後製。玳那卡自 2023 年首次走訪後持續推廣，與在地處理廠連結，讓村莊的咖啡走向更大的市場。

水洗

蜜處理

日曬

NT\$/kg · 生豆免稅 · 整袋欄為每公斤價

## 03 森語果宴 G1

水洗

深色莓果與熱帶水果風味相伴，帶有奶油糖與甜杏仁氣息。

Mixed Arabica / 1,150–1,600 m / 2025–2026

含水率 9.5% · 密度 790 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

**480** /kg

30kg 整袋

**460** /kg

## 04 香草童年 G1

日曬

呈現李子、腰果、香草與棉花糖的風味。

Mixed Arabica / 1,100 m / 2025–2026

含水率 10.3% · 密度 775 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

**550** /kg

30kg 整袋

**520** /kg

### 東枝 Taunggyi

## 05 黑糖月光 G1

法月村水洗

柑橘與熱帶水果風味伴隨巧克力茶感，降溫後黑糖甜感更為鮮明。

Mixed Arabica / 1,400 m / 2025–2026

含水率 10.1% · 密度 767 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

**480** /kg

30kg 整袋

**460** /kg

# Pin Loung 品龍

同一產區的多種後製表現

海拔 1,400 m

參考城鎮緯度 約 20.1°N

主要品種 Catuai / Catura

[閱讀完整產區故事](#)

品龍本期選品來自海拔約 1,400 公尺的高地，涵蓋日曬、黑蜜與厭氧系列。果汁星球採用乳酸菌參與的厭氧處理及緩慢日曬，呈現柳橙、甜桃與莓果的果汁感；其他批次則展現茶香與酒香的不同面貌。

水洗

蜜處理

日曬

NT\$/kg · 生豆免稅 · 整袋欄為每公斤價

## 06 熱帶狂想 G1

日曬

帶有水果酒、葡萄、鳳梨與芒果的風味。

Catuai / Catura / 1,400 m / 2025-2026

含水率 11.7% · 密度 858 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

690 /kg

30kg 整袋

660 /kg

## 07 蜜桃茶歌 G1

黑蜜

2026 ITCE 推薦佳品獎

蜂蜜與蜜香紅茶氣息相伴，帶有柑橘橘皮與甜桃風味。

Catuai / Catura / 1,400 m / 2025-2026

含水率 10.7% · 密度 823 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

550 /kg

30kg 整袋

520 /kg

## 08 果汁星球 G1

LAB 厭氧日曬

柳橙、甜桃與莓果風味相互交織，呈現果汁般的口感。

Catuai / Catura / 1,400 m / 2025-2026

含水率 10.3% · 密度 786 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

790 /kg

30kg 整袋

760 /kg

## 09 黑曜慢釀 G1

厭氧日曬

白蘭地酒香結合黑葡萄與橡木桶氣息，帶有奶油糖風味。

Catuai / Catura / 1,400 m / 2025-2026

含水率 10.1% · 密度 855 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

790 /kg

30kg 整袋

760 /kg



# Pyin Oo Lwin 彬烏倫

規模莊園與 HACCP 處理廠

海拔 1,150–1,250 m

參考城鎮緯度 約 22.0°N

主要品種 SL34-28 · H528 · Catimor · Catuai · Caturra

[閱讀完整產區故事](#)

彬烏倫亦稱媚苗，擁有 SL28、SL34 等品種的規模化莊園與 HACCP 認證處理廠。玳那卡也與緬甸咖啡協會及台灣師資合作，在 MCG 處理廠進行杯測與感官教育，透過產地交流持續深化品質。

水洗

蜜處理

日曬

NT\$/kg · 生豆免稅 · 整袋欄為每公斤價

## 10 莓果樂園 G1

紅蜜

蜜香與深色莓果風味相伴，口感圓潤並帶有果汁感。

SL-34 / 1,150–1,250 m / 2025–2026

含水率 9.3% · 密度 771 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

**550** /kg

30kg 整袋

**520** /kg

## 11 耶禪舞步 G1

厭氧日曬

2026 ITCE 卓越風味獎

梅酒香氣伴隨白桃與莓果果乾風味，以太妃糖甜感收尾。

H528 / 1,150–1,250 m / 2025–2026

含水率 10.2% · 密度 789 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

**800** /kg

30kg 整袋

**760** /kg

## 12 葡萄狂潮 G1

厭氧日曬

紅酒、莓果與熱帶水果風味交織，帶有葡萄汁氣息。

Catimor / 1,150–1,250 m / 2025–2026

含水率 11.1% · 密度 773 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

**800** /kg

30kg 整袋

**760** /kg

## 13 青茶之境 G1

水洗

青茶氣息伴隨甜桃、黃檸檬與甘蔗風味。

SL-34 / 1,150–1,250 m / 2025–2026

含水率 9% · 密度 820 g/L · 目數 15+

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

**580** /kg

30kg 整袋

**550** /kg

# Pyin Oo Lwin

彬烏倫選品

水洗

蜜處理

日曬

NT\$/kg · 生豆免稅 · 整袋欄為每公斤價

|    |                                              |    |         |
|----|----------------------------------------------|----|---------|
| 14 | 香檳花園                                         | G1 | 1kg 散裝  |
|    | 香檳發酵水洗                                       |    | 580     |
|    | 柑橘與青色水果氣息相伴，帶有水果糖及核桃奶油風味。                    |    | /kg     |
|    | Catuai / Caturra / 1,150–1,250 m / 2025–2026 |    | 30kg 整袋 |
|    | 含水率 9.1% · 密度 836 g/L · 目數 15+               |    | 550     |
|    | 建議烘焙度：淺中至中焙                                  |    | /kg     |

|    |                                    |    |         |
|----|------------------------------------|----|---------|
| 15 | 桃李康普                               | G1 | 1kg 散裝  |
|    | 日曬                                 |    | 550 /kg |
|    | 康普茶與蘭姆酒氣息交織，帶有白桃與深色莓果風味。           |    | 30kg 整袋 |
|    | Catuai / 1,150–1,250 m / 2025–2026 |    | 520 /kg |
|    | 含水率 10.2% · 密度 783 g/L · 目數 15+    |    |         |
|    | 建議烘焙度：淺中至中焙                        |    |         |

|    |                                     |    |         |
|----|-------------------------------------|----|---------|
| 16 | 琥珀蜂語                                | G1 | 1kg 散裝  |
|    | 肯亞式水洗                               |    | 580 /kg |
|    | 呈現柑橘、蜂蜜與莓果風味，並帶有奶油堅果醬氣息。            |    | 30kg 整袋 |
|    | SL34-28 / 1,150-1,250 m / 2025-2026 |    | 550 /kg |
|    | 含水率 11% · 密度 777 g/L · 目數 15+       |    |         |
|    | 建議烘焙度：淺中至中焙                         |    |         |

|    |                                              |    |         |     |
|----|----------------------------------------------|----|---------|-----|
| 20 | 蜜茶時光                                         | G1 | 1kg 散裝  |     |
|    | 水洗                                           |    | 480     | /kg |
|    | 帶有柑橘、甘蔗、綠茶與蜜棗的風味。                            |    | 30kg 整袋 |     |
|    | Catuai / Catimor / 1,150–1,250 m / 2025–2026 |    | 460     | /kg |
|    | 含水率 10.5% · 密度 795 g/L · 目數 15+              |    |         |     |
|    | 建議烘焙度：淺中至中焙                                  |    |         |     |

|      |                                                      |    |         |
|------|------------------------------------------------------|----|---------|
| 2025 | 晨光奇境                                                 | G1 | 1kg 散裝  |
|      | 厭氧日曬                                                 |    | 800 /kg |
|      | 2024 MCA Winner 第 4 名 / 2025 SEA Green Coffee 第 13 名 |    | 30kg 整袋 |
|      | 熱帶水果與果乾風味相伴，帶有水果酒及雪莉酒氣息。                             |    | 720 /kg |
|      | SL-34 / 1,150–1,250 m / 2025                         |    |         |
|      | 含水率 10.3% · 密度 未提供 · 目數 15+                          |    |         |
|      | 建議烘焙度：淺中至中焙                                          |    |         |

|    |                                  |    |         |     |
|----|----------------------------------|----|---------|-----|
| 21 | 乳酸菌水洗                            | G1 | 1kg 散裝  |     |
|    | 乳酸菌水洗                            |    | 580     | /kg |
|    | 帶有多多、深色葡萄、蜂蜜與蜜茶的風味。              |    | 30kg 整袋 |     |
|    | 彬烏倫 Pyin Oo Lwin／其餘批次資料與供貨狀況請洽詢。 |    | 550     | /kg |
|    | 建議烘焙度：淺中至中焙                      |    |         |     |



# Wa State 佤邦

佤邦勐冒的藝伎選品

海拔 1,300–1,650 m

參考城鎮緯度 約 23.0°N

主要品種 Geisha · SL · Bourbon · SL34-28

[閱讀完整產區故事](#)

雲頂藝伎來自公明山的曼騰娜咖啡莊園，生長於海拔 1,300 至 1,650 公尺的森林山區。莊園自 2011 年起專注阿拉比卡，並分享咖啡苗與種植技術。玳那卡在 2026 年感官課程中認識這支豆款；產地資料來自莊園主，目前尚未親訪。

水洗

蜜處理

日曬

NT\$/kg · 生豆免稅 · 整袋欄為每公斤價

## 19 雲頂藝伎 G1

日曬

2026 ITCE 優良選品獎

莓果乾與蜂蜜風味相伴，帶有茉莉白花香氣及優雅茶感。

Geisha / 1,300–1,650 m / 2025–2026

含水率 10.9% · 密度 803 g/L · 目數 15–17

建議烘焙度：淺中至中焙

1kg 散裝

**1,980** /kg

5kg 裝

**1,950** /kg

# Ordering

## 商用採購與交易須知

### 01 選豆與詢價

提供品名／編號、公斤數、包裝規格、聯絡人及配送地點。

### 02 確認訂單

確認庫存、單價、運費及交期；統編、抬頭或載具請於下單時告知。

### 03 付款與出貨

匯款後提供帳號末五碼或截圖，核對全額貨款後安排出貨。

## 價格與包裝

NT\$/kg，每公斤單價；生豆免稅，1kg 起訂。整袋欄為每公斤價，並非整袋總價。

規格：350g 樣品包／1kg／5kg／30kg，依品項確認。一般整袋 30kg；19 號藝伎為 5kg 裝。

特殊分裝／真空加工費：1kg 袋每個 \$10；5kg 袋每個 \$20。

## 配送與交期

台灣單次訂購滿 10kg（含）免運；未滿依物流方式計費，特殊服務區費用另計。

國內提供新竹物流、郵寄、超商等配送方式；國際採購與大宗批發另洽報價。

現貨於訂單確認後最慢 3 個工作日發貨；除特約客戶外，確認全額貨款後安排出貨。

## 匯款資訊

第一銀行 007

戶名：宏俐國際有限公司

帳號：281-10-117805

匯款後請提供帳號末五碼或匯款截圖，以便核對款項。

## 報價與庫存

報價自提供日起 7 日內有效；未確認訂單並完成付款前，不保留庫存。

庫存與行情可能變動，下定匯款前請再次確認金額。本公司保留終止或更改優惠內容之權利。

## 商用採購與退換貨

適用對象 本報價適用商用、批發與烘豆業者，依官網商用條款辦理，不提供一般零售七日鑑賞期。

到貨檢查 收貨時請檢查數量及外觀；破損或異狀請立即拍照聯絡。其他退換貨申請請於收貨後 2 週內提出，逾期不受理。

包裝說明 以真空袋或咖啡專用袋出貨。依商用條款，運輸碰撞造成真空失效不作為退換貨理由。

數值參考 含水率、密度等可能因儀器、取樣及環境而有差異，僅供參考，不提供相關延伸諮詢，亦不作為退換貨理由。

## 選豆與採購 LINE @214cjinbo

03-4566688 / thanaka.yiyu@gmail.com

桃園市中壢區龍東路2號／自取與拜訪請先預約

玳那卡咖啡旅甸／統編 90739922

完整商用退換貨政策

