Thanaka
COFFEE

THANAKA COFFEE

緬甸精品生豆報價單

2026 / 11

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



Ywangan 瓦滴

南撣邦小農與女性主導的處理廠

海拔 1,300 m

主要品種 Catuai

閱讀完整產區故事 ↗

瓦滴位於南撣邦海拔約 1,300 公尺的高原，以小農種植與女性主導的處理廠著稱。玥那卡自 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・全部為每公斤單價

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。

品種	Catuai	含水率	10%
海拔	1,300m	密度	772 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 480**

30kg 整袋 **NT$ 460**

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。

品種	Catuai	含水率	10.2%
海拔	1,300m	密度	781 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 550**

30kg 整袋 **NT$ 520**

2025 綠地莊園 國家冠軍水洗 G1

水洗 2025 South East Asia Green Coffee 國家輪冠軍

呈現柑橘、李子與烏龍茶的風味。

品種	Catuai	含水率	9%
海拔	1,300m	密度	—
產季	2025	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 480**

30kg 整袋 **NT$ 430**



Hopong & Taunggyi 和邦與東枝

撣邦高地的咖啡轉型

海拔 1,100–1,600 m

主要品種 Mixed Arabica

閱讀完整產區故事 ↗

和邦是 Pa-O 民族世代耕作的撣邦高地。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。玥那卡自 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 ・ 全部為每公斤單價

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。

品種	Mixed Arabica	含水率	9.5%
海拔	1,150–1,600m	密度	790 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 480**

30kg 整袋 **NT$ 460**

04 香草童年 G1

日曬

呈現李子、腰果、香草與棉花糖的風味。

品種	Mixed Arabica	含水率	10.3%
海拔	1,100m	密度	775 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 550**

30kg 整袋 **NT$ 520**

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。

品種	Mixed Arabica	含水率	10.1%
海拔	1,400m	密度	767 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 480**

30kg 整袋 **NT$ 460**



Pin Loung 品龍

同一產區的多種後製表現

海拔 1,400–1,600 m

主要品種 Catuai・SL-34

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，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・全部為每公斤單價

06 熱帶狂想 G1

日曬

帶有水果酒、葡萄、鳳梨與芒果的風味。

品種	Catuai / Caturra	含水率	11.7%
海拔	1,400m	密度	858 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 690**

30kg 整袋 **NT$ 660**

07 蜜桃茶歌 G1

黑蜜 2026 ITCE 推薦佳品獎章

蜂蜜與蜜香紅茶氣息相伴，帶有柑橘橘皮與甜桃風味。

品種	Catuai / Caturra	含水率	10.7%
海拔	1,400m	密度	823 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 550**

30kg 整袋 **NT$ 520**

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。

品種	Catuai / Caturra	含水率	10.1%
海拔	1,400m	密度	855 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 790**

30kg 整袋 **NT$ 760**

21 雪絨初釀 G1

厭氧水洗

深色莓果・葡萄柚・綠茶・蜂蜜

品種	Catuai	含水率	—
海拔	1,400m	密度	—
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 580**

30kg 整袋 **NT$ 550**



Pyin Oo Lwin 彬烏倫

規模莊園與 HACCP 處理廠

海拔 1,150–1,250 m

主要品種 SL-34 · H528 · Catimor

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。玥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 · 全部為每公斤單價

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。

品種	SL-34	含水率	10.3%
海拔	1,400m	密度	786 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 790**

30kg 整袋 **NT$ 760**

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。

品種	SL-34	含水率	9.3%
海拔	1,150–1,250m	密度	771 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 550**

30kg 整袋 **NT$ 520**

11 耶禪舞步 G1 已售罄 SOLD OUT

厭氧日曬 2026 ITCE 卓越風味獎章 2026 ACEA · ACF GOLD 金牌

梅酒香氣伴隨白桃與莓果果乾風味，以太妃糖甜感收尾。

品種	H528	含水率	10.2%
海拔	1,150–1,250m	密度	789 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 800**

30kg 整袋 **NT$ 760**

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。

品種	Catimor	含水率	11.1%
海拔	1,150–1,250m	密度	773 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 800**

30kg 整袋 **NT$ 760**

13 青茶之境 G1

水洗

青茶氣息伴隨甜桃、黃檸檬與甘蔗風味。

品種	SL-34	含水率	9%
海拔	1,150–1,250m	密度	820 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 580**

30kg 整袋 **NT$ 550**

Pyin Oo Lwin 彬烏倫

彬烏倫精選 · 延續

水洗 蜜處理 日曬 NT$/kg · 生豆免稅 · 全部為每公斤單價

14 香檳花園 G1

香檳發酵水洗

柑橘與青色水果氣息相伴，帶有水果糖及核桃奶油風味。

品種	SL-34	含水率	9.1%
海拔	1,150–1,250m	密度	836 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 580**

30kg 整袋 **NT$ 550**

15 桃李康普 G1

已售罄 SOLD OUT

日曬

康普茶與蘭姆酒氣息交織，帶有白桃與深色莓果風味。

品種	Catuai	含水率	10.2%
海拔	1,150–1,250m	密度	783 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 550**

30kg 整袋 **NT$ 520**

16 琥珀蜂語 G1

肯亞式水洗

呈現柑橘、蜂蜜與莓果風味，並帶有奶油堅果醬氣息。

品種	SL34-28	含水率	11%
海拔	1,150–1,250m	密度	777 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 580**

30kg 整袋 **NT$ 550**

20 蜜茶時光 G1

水洗

帶有柑橘、甘蔗、綠茶與蜜棗的風味。

品種	SL-34	含水率	10.5%
海拔	1,150–1,250m	密度	795 g/L
產季	2025–2026	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 480**

30kg 整袋 **NT$ 460**

2025 晨光奇境 G1

厭氧日曬 2024 MCA Winner 第 4 名 / 2025 SEA Green Coffee 第 13 名

熱帶水果與果乾風味相伴，帶有水果酒及雪莉酒氣息。

品種	SL-34	含水率	10.3%
海拔	1,150–1,250m	密度	—
產季	2025	目數	15+

1kg 散裝 **NT$ 800**

30kg 整袋 **NT$ 720**



閱讀完整產區故事 ↗

水洗 蜜處理 日曬 NT$/kg • 生豆免稅 • 全部為每公斤單價

19

雲頂藝伎 G1

日曬 2026 ITCE 優選良品獎章

莓果乾與蜂蜜風味相伴，帶有茉莉白花香氣及優雅茶感。

品種	Geisha	含水率	10.5%
海拔	1,650m	密度	812 g/L
產季	2025–2026	目數	15–17

1kg 散裝
NT$ 1,980

5kg 整袋
NT$ 1,950

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 @214cjnbo

03-4566688 / info@thanakacoffee.com

桃園市中壢區龍東路2號／自取與拜訪請先預約

珊那卡咖啡旅甸／統編 90739922

完整商用退換貨政策