

沃田實業
咖啡幣預售

認購說明與條款

咖啡幣各認購人瞭解並同意咖啡幣預售人及其團隊僅對各認購人因白皮書內容致生之損失，包含其運作模式與可能涉及的風險，負故意或重大過失責任，且責任上限不超過各咖啡幣認購人所認購之總量。本說明旨在盡力揭露代幣性質、預售模式、可能風險與相關資訊。如認購人仍有疑義，請聯絡沃田咖啡客服詢問(service@everfountain.coffee)。

一、咖啡幣

咖啡幣為兌換沃田實業於本白皮書提及之沃田咖啡商品或服務所預售的代幣。本次預計預售 2100 萬個咖啡幣，進行 12 至 15 支全球精品咖啡豆的產品建立。回饋率最低 5%，最高達 15%，沃田期望讓每個人都可以用平價享受精品豆。

二、咖啡幣技術運作方式簡述

咖啡幣採用以太坊(Ethereum)區塊鏈技術產生之數位代幣，標準格式採用 ERC20。所有發行數量與發行規則可以在以太坊區塊鏈公有鏈上查詢。

三、咖啡幣智能合約機制

當認購人由支持 ERC20 之以太坊錢包，轉入對應以太幣，智能合約偵測到以太幣轉入後，觸發智能合約的認購規則，智能合約將自動按照當時兌換比率，將認購人認購之咖啡幣轉到認購人之以太坊錢包地址。其中智能合約認購規則皆於公開的以太坊區塊鏈上可查詢。

四、風險

1、法律風險

- 1-1. 不適用消費者七日無條件解除契約之規定。
- 1-2. 通訊交易解除權合理例外情事適用準則。
- 1-3. 智能合約法律定性尚不明確。
- 1-4. 代幣法律定性尚不明確。

2、技術風險

- 2-1. 以太坊技術底層更新所導致系統性風險。
- 2-2. 認購人未注意從交易所認購導致遺失風險
- 2-3. 智能合約漏洞為被駭客利用轉移之遺失風險。
- 2-4. 管理團隊所持有帳號被駭客入侵之風險。
- 2-5. 網站或網址管理或系統服務商被駭客入侵之風險。

3、供貨風險

供貨風險僅發生於所提供之該款咖啡豆售完無法供貨，沃田將提前通知建議訂閱戶更改選擇其他品項之咖啡豆。

五、一般條款

1、當您完成咖啡幣之認購程序時，即表示您已閱讀、瞭解並同意咖啡幣認購條款之全部內容。若您不同意本認購條款之全部內容，請勿參與咖啡幣認購方案。沃田咖啡保留隨時變更認購條款之權利，並於以電子郵件通知（通知方式可調整，例如：在 <https://everfountain.coffee> 網站上公布）變更內容時，發生變更之效力。若您於變更後繼續使用咖啡幣，視為您已閱讀、瞭解並同意該等變更。

2、若您為未滿二十歲之未成年人，應於您的法定代理人閱讀、瞭解並同意本認購條款之全部內容及變更後之內容後，方得認購、使用或繼續使用咖啡幣。當您使用或繼續使用咖啡幣時，即視為您的法定代理人已閱讀、瞭解並同意本認購條款之全部內容及變更後之內容。

3、咖啡幣屬無記名性質，不限本人消費使用。

4、認購咖啡幣時，應填寫本人正確、最新之資料，不得以偽造或變造之資料重複認購，並隨時更新個人資料。若您提供錯誤或不實資料，沃田咖啡得不經通知暫停、解除或終止您的咖啡幣認購程序及商品服務交易程序。

5、您於本網站認購咖啡幣時所使用的個人資料及其他特定資料，皆依沃田咖啡「隱私權政策」受到保護與規範。

6、您於本網站認購咖啡幣時所使用的個人資料，您同意沃田咖啡得於取得您同意之範圍內蒐集、處理、保存、傳遞、使用該等資料，及提供使用者其他資訊或服務、做成統計資料、進行關於網路行為之調查或研究、行銷、抽獎活動時作為聯絡之用，或為任何合法使用。

7、您承諾絕不為任何非法目的或以任何非法手段使用咖啡幣認購方案，並承諾遵守中華民國相關法規及一切使用網際網路之國際慣例。若您係中華民國以外之使用者，承諾遵守所屬國家或地域之法令。

8、沃田咖啡得依情形增加、變更或終止咖啡幣認購方案之優惠活動，並以電子郵件通知、簡訊。

9、於發生下列情形之一時，沃田咖啡有權暫停提供咖啡幣認購方案：

9-1. 沃田咖啡企業網站電子通信設備進行必要之保養及施工時。

9-2. 發生突發性之電子通信設備故障時。

9-3. 沃田咖啡企業網站申請之電子通信服務被停止而無法提供服務時。

9-4. 因天災等不可抗力因素或其他不可歸責於沃田咖啡之事由致使沃田咖啡企業網站無法提供服務時。

10、您同意於使用咖啡幣認購方案時，一切交易之意思表示皆以電子文件作為表示方法，倘您於各項服務與功能等頁面點選同意或確認等功能鍵時，即視為您本人所為正式之意思表示。

11、沃田咖啡所使用之軟體、程式及網站上所有內容，包括但不限於著作、圖片、檔案、資訊、資料、網站架構、網站畫面的安排、網頁設計，均由沃田咖啡或其他權利人依法擁有其智慧財產權，包括但不限於商標權、專利權、著作權、營業秘密與專有技術等。任何人不得逕自使用、修改、重製、公開播送、改作、散佈、發行、公開發表、進行還原工程、解編或反向組譯。若您欲引用或轉載前述軟體、程式或網站內容，必須依法取得沃田咖啡或其他權利人之事前書面同意。您同意在使用沃田咖啡相關服務時，不為侵害他人智慧財產權之行為，如有違反，應對沃田咖啡負損害賠償責任，沃田咖啡並得不經通知自行暫停全部或部分服務。

12、沃田咖啡確保本網站電腦系統具有一般可合理期待之安全性，但經由本網

站連結之網站或網頁內容由各該網站或網頁廠商提供，沃田咖啡不保證其內容或所有資訊之正確性、可信度或即時性。

13、咖啡幣認購條款之解釋、適用及相關爭議，均依照中華民國法律處理，並採取對消費者有利之解釋。

14、與咖啡幣認購有關之爭議，以臺灣臺北地方法院為第一審管轄法院。

六、咖啡幣使用規則

1、咖啡幣發行人：

One Shot Worldwide Ltd.

Suite 1, Commercial House One, Eden Island, Seychelles

2、咖啡幣可兌換之商品、服務品項及兌換方案如下。新精品豆與咖啡課程將陸續於沃田兌換網頁上線：

	品項	兌換數量
1	三五好友輕鬆選(沃田精品咖啡豆一年份，每季加贈 1 包，共 64 包，每月配送 5 包；Faust 親自到府，手沖初階課程乙次)，含臺灣本島運費，其他地區另外加收運費。	24000 個咖啡幣
2	贈禮超值選(沃田精品咖啡豆一季份，每季加贈 1 包，共 16 包，每月配送 5 包)，含臺灣本島運費，其他地區另外加收運費。	6000 個咖啡幣
3	嚐鮮懶人選(沃田精品咖啡豆一個月份，共配送 5 包)，含臺灣本島運費，其他地區另外加收運費。	2000 個咖啡幣
4	海龜島 Galapagos(100g/包)，運費另計。	500 個咖啡幣
5	天使聖城 Vilcabamba(100g/包)，運費另計。	400 個咖啡幣
6	黃金城 Zaruma(100g/包)，運費另計。	3 00 個咖啡幣

3、咖啡幣認購與回饋方案如下：

按銷售時間與發行數量的階段進行的回饋：

階段	時間	預售數量	增加回饋
預備期	正式銷售期前 4 週	1000000	15%
第一階段	正式銷售期	2000000	13%
第二階段		3000000	11%
第三階段		4000000	9%
第四階段		5000000	7%
第五階段		6000000	5%

4、按認購數量進行的加碼回饋：

認購數量	增加回饋
6000 個咖啡幣	5%
24000 個咖啡幣	15%

5、認購咖啡幣後要求退回咖啡幣返還價金時，回購比率如下：

	第 1 到 20 個月	第 21 個月	第 22 個月	第 23 個月	第 24 個月
回購比率	75%	85%	90%	95%	100%

6、消費爭議處理

申訴(客服)專線：886 908-965252

marketing@everfountain.coffee

7、咖啡幣如因 MetaMask 以太坊錢包之電腦系統錯誤而滅失，經沃田咖啡確認屬實者，得申請補發咖啡幣。

8、認購咖啡幣後，可於區塊鏈上得於隨時查詢交易明細。

9、咖啡幣無使用期間限制，每年會通知確認尚有多少額度未動用。

10、兌換商品或服務不足咖啡幣額度時，可以現金補差額方式進行補正。

11、認購咖啡幣者，將開立憑據收到款項以茲證明，如經兌換商品或服務時，將於兌換金額開立當月發票。

12、以咖啡幣兌換之商品或服務有瑕疵致退貨時，請優先接洽服務人員。

市場分析與機會

一、市場規模

台灣喝咖啡的歷史僅次於日本，最早可以追溯到日據時代在 1939 年成立東台灣及木村咖啡株式會社。2016 年咖啡豆進口是 600 億，目前的人均消費是每年 1 KG，但跟日本人均 3.4 KG、韓國人均 2.1 KG 還有很大的成長空間。

而這中間僅有 5 成是現煮咖啡。雖說精品咖啡本是咖啡消費市場的金字塔頂端，本身佔比就該比較少，但實際上，市場的版塊正在由一般主流的拿鐵往黑咖啡移動。隨著市場與潮流的移動，精品咖啡的需求市場還在不斷的擴張當中。

二、市場問題與機會

1、精品咖啡並不適合一般咖啡店

精品咖啡相對一般的咖啡豆，本身就是精挑細選出來的，因為相對價值高。而所謂的商業實際上是在篩過之後進行大量出貨。

但受限於台灣製造業的思維模式，凡是皆以成本為考量，因此造就了一般咖啡店實際上除了拿鐵（濃縮豆）能穩定供應外，其餘單品豆實際上非常難銷。

2、打破負循環的台灣咖啡圈生態

精品咖啡最重要就是咖啡的新鮮度，而一般咖啡店單品豆的週轉度偏低，讓精品咖啡難以維持新鮮度，折損了店家提供精品咖啡的本意。

因此，以 Blue Bottle 為例，強調提供當日現烘的咖啡豆為號召，其實是精品咖啡的最核心需要鞏固的基礎。因此，沃田想要提供都是最新鮮剛烘好的咖啡豆，讓訂閱戶可以品嚐到最好品質的咖啡。

3、市場趨向淺烘精品咖啡

咖啡的烘焙度簡單分為：淺烘、中烘、深烘。烘焙的越深、咖啡豆的碳化程度越重，咖啡的烘焙味（碳燒香氣）也會越重，這時候的咖啡，風味會偏焦、苦，平衡度高。

最重要的在於：如何去呈現每支咖啡豆原本特性、風味，也因此絕大多數精品咖啡是作為淺烘而不是深烘，因為在淺烘時咖啡可以呈現出許多不同層次：花香、果香、果汁味，酸感、回甘等，好的咖啡，甚至在不同溫度呈現出不同的風味、特性。而這些特質會隨著烘焙的深度，轉化成焦糖，然後消失掉。這就失去作為品嚐、感受素材美好的機會。

三、解決策略

沃田希望能夠跳脫產業循環現有架構的思維，透過發行 ICO 連結新的商業模式，推廣「最簡單的沖泡方式+最新鮮的咖啡豆」，專注解決愛好咖啡的消費者，自己沖泡咖啡的最後一里路。

1、ICO 募資發行

ICO 是一個全新的資金籌募方式，對於沃田要做的事情，實際上無前例可循。

對於創投來說，他們最在乎的是可以獲利多少？何時可以出場？對於新創來說，是很大的致命傷，沃田可以做到的是將上通路必須付出的成本透過 ICO 轉換成點數回饋給支持沃田的計畫的人。

為第二階段全自動手沖機械人尋求開發 prototype 的資金。

2、降低自己沖泡咖啡的門檻

我們針對訂閱戶推出整套的教學服務，從最簡單的聰明杯的教學到手沖，讓消費者能夠循序漸進先從最容易上手的聰明杯開始，到需要經驗的手沖教學，讓消費者自己就可以沖出頂級的咖啡。課程，將會以免費的形式，提供給所有訂閱戶。

3、去中間化

我們簡化中間的流程，直接去中化，沃田現有的厄瓜多系咖啡豆就是直接自產地採購，由沃田烘焙，直接銷售給消費者，我們不透過現有的大盤標豆、交給

各地的烘豆師烘豆，賣給咖啡店，最終到達消費者口中。

4、限定烘培

我們採接單烘豆，務求送到消費手中的咖啡豆都是最新鮮的。不僅限定供應 2 週內烘培好之咖啡豆。也選擇不走可以短期創造營收，卻無法兼顧新鮮度的一般通路。未來每支咖啡都都會提供 2 種烘培度咖豆供訂戶自由選擇，一個是符合市場潮流的淺烘培，一個是符合喜歡穩定平衡的中深烘培，兩者都會是前一個月底確認完訂單後一次烘出的最新鮮咖啡豆。

5、少量追求品質最佳化的包裝

我們以 100G 小包裝為單位，而非一磅、半磅為單位，讓一包咖啡豆從開封到喝完不會超過一週，不會有開太久喝不完而變質的問題。

四、競爭優勢

沃田並沒有傳統咖啡業的包袱：以開店為核心的商業模式。傳統咖啡業最賺錢的，其實是賣給你坐下來喝的那一杯咖啡，你所付的錢絕大多數都拿去付裝潢、房租、人事成本，真正花在咖啡豆的成本少之又少。

與其以傳統產業看待沃田，我們更像是新創公司，想要以去中間化挑戰傳統的產業結構。

五、目標客群

沃田最重要的對象並不是那些喝精品咖啡喝到專業或是完全不喝單品咖啡的這些人。而是那些在星巴克進入台灣市場後，喝拿鐵喝了十多年，咖啡對他來說是人生必須，卻又一成不變，想要一窺別人言談中的精品咖啡，但卻不知其門而入的那一群人。

六、沃田目前咖啡豆品介紹

1、海龜島 Galapagos

厄瓜多 加拉巴哥群島 (Galapagos)，有人說那裡是地球最後一片淨土，也有人說著名的達爾文進化論源自該地，更有人聯想到的是當地多元豐富原始的物種地貌。

這樣一個距離台灣約有 16,532.54 公里遠，位於太平洋赤道正下方，座落在南美洲海域，被厄瓜多爾在 1959 年列為國家公園，也被聯合國教科文組織列為「人類文化與自然遺產」的群島。

當地為了保留長期以來最原始的自然景觀和豐富物種，因而嚴格禁止使用並進口肥料、除草劑、殺蟲劑，以及其他各種化學製品，且在有機認證組織 OCIA 和雨林鳥類保護認證下，加拉巴哥群島也成為了著名的有機栽種環境。

不過除了有機，海龜島咖啡豆的特別之處，更是在於其匯集了來自島上濃密的霧氣、豐富植物群與許多原生動物，以及海島上獨特的氣候等，所共同凝結累出的芳香、厚實口感。沃田特選 AA+ 等級的海龜島咖啡豆，豆子大而飽滿，咖啡在不同溫度皆有著不同風味，尤其冷掉之後，味道和香氣更顯特別。

海龜的口感，分為多個層次，隨著溫度下降，口感也隨之改變，從高溫的甘草花香帶出太妃糖與蔗糖的甜味，酸感隨溫度降下後逐一浮現，尾韻回甘，留在舌根。茶感深厚不同於一般的咖啡，適合愛喝茶的東方人。

- 國別：厄瓜多
- 產區：海龜島 (Galapagos)
- 處理法：傳統水洗法，發酵後天然日曬
- 乾香：水果、黑糖、巧克力、奶油
- 溼香：甘草、花香、太妃糖、蔗糖
- 啜吸：油脂感重且黏滑、莓果酸、葡萄柚、鮮奶油的酸香、焦糖甜、東非洲高海拔豆般的些微花香與精油香、吞咽後葡萄柚酸甜感明顯而帶出的餘味就像沾過蜜的新鮮現切葡萄柚。

2、天使聖城 Vilcabamba

維卡班巴(Vilcabamba)這個長壽村位於厄瓜多南部安地斯山脈的高原雲區，村名用印加語 Quechua 來發音：Vilcabamba，而意思就是神聖部落"Holy Valley"之意。因此將此地的咖啡豆取名為天使聖城。因為這個村莊的村民都非常長壽，幾世紀來科學家跟醫師都想解開這個祕密，據當地政府資料，村民大約有 5000 人，其中 20 多位屬百歲以上的老人；這些老人部分家裡還用傳統手工栽種與處理咖啡呢！而當地人喜歡吃豆類、玉米、香蕉、甘薯、大米、以及芒果科學家

認為當地的飲用泉水礦物質含量較高，其中鐵與鎂等成分的比例很理想。

有些專家認為，長壽村來自 Vilcabamba 跟 Chamba 的兩河水質具有療效，而該村年均溫非常舒服在 18 ~ 22℃ 間，海拔在 1500 公尺都非常舒服不會熱亦不會有寒冬，屬亞熱帶氣候區；而本區域獨特的希洛植物，對空氣的潔淨有難以置信的效果，這應該都是長壽的祕訣之一。

每年的 6~10 月是採收季，因咖啡在高山的日照下緩慢熟成，因此香氣與風味都十分吸引歐洲的一些客戶，而採收的成熟咖啡果實都用人工來利用簡便機器去皮去果肉，然後用傳統水洗發酵法，之後在高山的日照下慢慢曬乾，每天都需人工來翻動挑選。

這神密的長壽村所種的咖啡，屬於 Typica 種，產量雖不多，風味就如這邊的河水般，很香甜、餘味持續頗久。

- 國別：厄瓜多
- 產區：維卡班巴 (Vilcabamba)
- 處理法：傳統水洗法，發酵後天然日曬
- 乾香：水果、荔枝甜香、香料甜、青蘋果、黑醋栗
- 溼香：莓果、柑橘葡萄柚、焦糖、蜜茶

3、黃金城 Zaruma

厄瓜多於 1809 年 8 月 10 日時脫離西班牙的統治獨立建國。由於赤道橫貫了厄瓜多的國境，所以西班牙文中以赤道 (ecuador) 作為國名，因此該國又擁有「赤道國」的別稱，而咖啡樹生長於南回歸線與北回歸線間及赤道附近的熱帶地區，亦所謂的世界咖啡生長帶。因此，厄瓜多實為咖啡重要的生產地之一。

Zaruma 地處於厄瓜多安第斯山脊的東南部。這地區的氣候自成一格，非常特別，全年潮濕、氣溫變化適宜，約在攝氏 12~28 度之間，平均溫度 20 度，這樣的氣候十分適合種植咖啡。加上咖啡樹的種植在任何形式的土壤都適合，但最好的土壤是分解的火山土、腐植土和透氣滲透性土壤的混合 Zaruma 正處於這樣的環境。

Zaruma 世人稱之為黃金與咖啡之城。主要的經濟活動包括農、畜牧和採礦業。過往 Zaruma 以黃金開採聞名，今日吸引世人來此一親芳則的是其頂級的咖啡與體驗式旅遊。走在 Zaruma 狹窄蜿蜒的街道上，可以看見林立街上的一間間酒吧與咖啡店，可以聽聞熱情好客的當地人訴說著此城的歷史。

- 國別：厄瓜多
- 產區：薩魯馬 (Zaruma)
- 處理法：傳統水洗法，發酵後天然日曬
- 乾香：可可、奶油、水果
- 溼香：咖啡花、核桃、杏仁、焦糖

七、咖啡飲用建議事項：

- 1、為求，新鮮，沃田僅會提供現烘 2 週內之咖啡豆。
- 2、沖泡工具：建議聰明杯、手沖為主。
- 3、請勿使用自來水、RO 逆滲透沖泡，建議使用礦泉水。
- 4、海龜建議溫度 91 度、天使聖城建議溫度 88 度、黃金城建議溫度 90 度。
- 5、水粉比建議：1:14(水為咖啡豆的 14 倍)。

八、本次認購後發展計畫介紹

未來一年，沃田目標將咖啡豆從現有的 3 支，增加到 12-15 支，完成美洲、東南亞、非洲，全球三大主三區精品豆產品線建立。選豆的標準是以豆子的特性與品質決定。方向上會以傳統上的精品：藍山、海龜島、黃金曼特寧等，以及近年流行興起：可那、莉姆兩個方向為主軸。輔以一些特殊、限量難以取得的豆種，不定期限量供應。

除了提供產量穩定的精品豆，也會不定期推出限量豆供訂閱戶選取，期望讓所有的訂戶可以"在家不出門，喝遍天下豆"。

預計引進咖啡豆介紹：

1、伊索比亞／莉姆

伊索比亞最有名的是耶加雪菲、西達摩，而莉姆是在這幾年才開始嶄露頭角，莉姆位於衣索比亞首都的西南方，海拔在 1500m 上下，豆子本身帶草莓、百香果、酒香，酸度不高、口感醇淨。且為有機豆。

2、瓜地馬拉／錫蘭農場

瓜地馬拉全境是以火山形成的高原與高山為主，不利於一般農耕，但卻是級加的咖啡生產區域，主要生產優質的高海拔硬質咖啡豆，是世界第 9 大生產國。瓜地馬拉主要產區有 Antigua、Huehuetenango、Atitlan、Coban、Fraijanes、San Marcos、Acatenango 等七大產區。

其中以阿堤德蘭（Acatenango）的土地最為肥沃。於其上的錫蘭農場產出的咖啡豆，帶有柳橙、杏仁、黑可可的香氣，在淺烘時可以喝到紅茶的茶感。

3、哥倫比亞／聖圖阿里歐莊園，又稱作愛情靈藥

初次喝到愛情靈藥會像在喝有咖啡味的仙楂茶，入口帶著李子的酸味，尾韻有蜂蜜微甜口感，如果做成冰滴、冰粹也會帶有酒香。

聖圖阿里歐莊園是在哥倫比亞的精品咖啡莊園中猜栽種技術的佼佼者，莊園主人"卡米洛"是這幕後的最大功臣，第一步改良土質，第二步挑選好的品種，第三步建造屬於自己的水洗處理廠和曝曬乾燥室。一連串的改革，讓聖圖阿里歐莊園的咖啡自 2005 起在世界嶄露頭角。

4、印尼 P.W.N／黃金曼特寧 TP／三次手選

黃金曼特寧算是目前一般最常聽到的單品咖啡種類，但是這隻黃金曼特寧並非我們一般坊間喝到的曼特寧，而是 G1 等級，經過 3 次手選 Triple-Picked (TP) 生豆篩選，真正曼特寧中的頂級的頂級。

印尼是環太平洋火環中的一員，但因為各島嶼的地形、氣候還有緯度的差異，而有不同的特色。其中種植咖啡的島有：蘇門答臘島 Sumatra、蘇拉維西島 Sulawesi、爪哇島 Java、松巴哇島 Sumbawa、弗洛勒斯島 Flores、巴布亞省 Papua。而黃金曼特寧 P.W.N 就是來自於蘇門答臘島 Sumatra 的塔瓦湖。平均雨量 2200 毫米，產區座落 1200 米上下，是非常適合種植咖啡的地點。

印尼 P.W.N 黃金曼特寧 TP 三次手選的口感厚實，具有牛奶巧克力、果乾、葡萄乾的風味，平衡極佳。

5、肯亞／卡洛圖／AA TOP／Kenya Karogoto AA TOP

肯亞應該是最認真種咖啡的國家了吧，在這裡，只要砍伐、毀損咖啡是犯法的。肯亞的咖啡市場運作是以小農為核心，透過一個咖啡豆委員會

（CBK）進行鑒價、分級，然後發送樣品給購買商，等到果園收貨咖啡後，將咖啡豆送到合作社清洗，種植者依照品質按平均價格要價，算是非常公平的模式。肯亞豆最佳的為 BP 其餘分為 AA++、AA+、AA、AB，等級最好的咖啡味美略帶酒香。

肯亞 AA，豆圓，肉厚，透熱性佳，常用法式烘焙，味道濃厚甘醇，香氣、甜度都是上品。

Kenya Karogoto（卡洛圖）水洗處理廠位於卡拉蒂納（Karatina），在肯尼亞山以南、尼耶利東南面 20 公里處，產地 201 公畝，年雨量 1500MM，年均溫 12-27 度，為肥沃的火山紅泥土。

肯亞 卡洛圖 AA TOP Kenya Karogoto AA TOP 的咖啡豆，擁有烏梅、黑棗密件的香氣，尾韻帶蜂蜜的甜味，Body 滑順厚實。

6、夏威夷／可納 GREENWELL／莊園

GREENWELL 莊園種植咖啡可以追溯到 1850 年，由 Henry Nicholas Greenwell 先生和他的妻子 Elizabeth 開墾經營，他們原居於英國遠赴夏威夷栽種。

GREENWELL 除了本身 150 英畝的種植面積外，並收購當地 KONA 區域 300 個莊園的豆子，統一處理挑選瑕疵豆，以高標準統一夏威夷 KONA 的品質，讓 GREENWELL 成為 KONA 的代名詞。

KONA 為鐵比卡種，風味帶茶感、蘋果、果核味，為當今除了藝妓、藍山、海龜島外，夢幻豆之一。

7、衣索比亞／科契爾 G1 水洗 果多恰 Ethiopia Kochere G1 Gololcha Washed

科契爾是耶加雪夫的西南邊的一個小產區,在一個名叫 Ch'elelek'tu 村落旁邊,位於蓋德奧地區(Gedeo Zone),有 15 個水洗處理場,約有 25000 為農民,平均栽種面積為 5 公頃。果多洽為一林產富饒,坐落於海拔高度 1800-2000M 的小產區。果多洽農民重視林蔭與日照間的平衡以維持咖啡樹的健康成長。

水洗耶加雪菲最大的特色就是花香以及柑桔味,而科契爾的水洗 G1 果多洽額外帶有桃子、葡萄的香氣,果酸明亮,果汁感層次鮮明,適合喜歡清爽口感的人。

8、巴拿馬／翡翠莊園 鑽石山 水洗 La Esmeralda Diamond Mountain Washed

翡翠莊園 La Esmeralda 可以說是巴拿馬最有名的莊園了,它位於於巴拿馬精品豆產區波魁特,該區所種植的咖啡以鐵比卡(Typica),波旁(Bourbon)、Catual、Geisha 為主,並因為對自然環境的用心和特殊照料,榮獲雨林聯盟證,世界聞名於藝妓便是產於此地,得天獨厚的莊園環境以及和生豆處理技術,使得該莊園咖啡豆獲得愛戴。

鑽石山,是翡翠莊園 La Esmeralda 重要產品之一,栽種在巴拿馬精品豆產區波魁特,海拔 1400-1700 公尺。鑽石山 水洗 口感擁有活潑的柑橘香氣、風味特質清澈,尾韻有瓜類的甜感。

9、拉米尼塔／花神 La Minita La Flor

拉米尼塔以哥斯大黎加 塔拉珠的旗艦莊園 Hacienda La Minita 拉米尼塔莊園命名,但實際上是一個國際咖啡出口公司。除了哥斯大黎加旗艦莊園之外,拉米尼塔還提供來自世界各產區的咖啡生豆。拉米尼塔垂直整合他們在各地的農場和處理廠,讓咖啡有一致且穩定的品質和風味,並專注在世界頂級產區和原產地的工作人員,以確保咖啡達到他們要求的高品質。

花神是拉米尼塔旗下的明星產品,由瓜地馬拉當地知名處理廠 Las Pastores 出品。安提瓜(Antigua)產區本身是瓜地馬拉七大產區中最有名的產區,海拔高,獨特的火山土壤,遮蔭栽植,讓安提瓜地區的咖啡豆具獨特產區風味。

10、尼加拉瓜／米耶瑞翹莊園 波本 日曬 Nicaragua Finca Mierisch

尼加拉瓜 米耶瑞翹莊園 以家族 米耶瑞翹 命名，由 9 個莊園組成，其中 8 個莊園位於尼加拉瓜 San Jose、Limoncillo、Escondida、Milagros、Placeres、Los Altos、Mama Mina、Suspiro、一個莊園位於宏都拉斯 Cerro Azul。

他們從 1908 年開始栽種咖啡，至今已經 100 多年歷史。近 15 年家族在咖啡設備、處理技術、人員訓練的投資，讓家族的微批次咖啡豆有了很大的成長，而這些變化同時也是來自於整個家族的努力，及每一位成員不遺餘力的投入。在米耶瑞翹家族的帶領下，家族內的莊園也多次榮獲 C.O.E 獎項。

波本日曬產於尼加拉瓜 馬塔加爾帕 的檸檬樹莊園 (Limoncillo)，種植高度在 850-1150 公尺間，咖啡帶有葡萄、杏桃、餅乾、核果、焦糖甜等的口感。

11、牙買加 Mavis Bank 藍山 NO.1 Jamaica Mavis Bank Blue Mountain NO.1

12、一般濃縮豆

烘豆師規劃準備中。

13、精品濃縮豆

烘豆師規劃準備中。

九、團隊介紹

1、沃田介紹

沃田實業專注於精品咖啡與個人手沖的推廣，希望能夠透過自己沖出頂級的咖啡”這樣的概念，讓消費者能夠享受沖泡咖啡的過程。沃田從產地採購、貨運、烘豆到銷售，供應鏈一條龍整合，希望在邁入精品咖啡的年代，能夠讓消費者能喝到真正的精品咖啡。讓精品咖啡不再是少數人的特權。

2、沃田的堅持

- 2-1. 專用的恆溫、濕度控制室。
- 2-2. 接單烘豆，維持烘培最佳狀態。
- 2-3. 小量包裝，維持飲用最佳品質。
- 2-4. 推廣簡易、高效、高品質的沖泡方式。

認購沃田咖啡，會提供訂閱者第一時間烘培好的咖啡豆，要讓所有喜愛咖啡的人，都可以隨時喝到，咖啡豆最好最精華的階段。每次一個月的量，讓你隨時享用的咖啡都是最好的狀況。

3、創辦人介紹

周詠瑄，大學未畢業便投入家族禮服事業十一年，爾後因為好友邀請投入文創與網路產業，又因為好奇開了雞排店，但忘不了大學的最愛 - 咖啡，於是走向精品咖啡推廣創業之路。

十、時程規劃

自白皮書公開當日起，至 2017/12/31 止為集資預備期，自 2018/1/1 起開始執行計畫。

十一、咖啡代幣預售方案

本次預計發行 2100 萬個咖啡代幣，各階段認購回饋如下。

階段	時間	發行數量	增加回饋
宣傳期	正式銷售期前 4 週	1000000	15%
第一階段	正式銷售期	2000000	13%
第二階段		3000000	11%
第三階段		4000000	9%
第四階段		5000000	7%
第五階段		6000000	5%

除了各階段認購回饋外，認購數量達到以下門檻加碼回饋如下：

認購數量	增加回饋%
6000 個咖啡幣	5%
24000 個咖啡幣	15%

舉例而言：若用戶於第一階段認購達 3 萬咖啡幣，計算方式為：

$30000+30000*15\%+30000*15\%=39000$ ，除了認購的 3 萬咖啡幣外，可額外獲得 9000 咖啡幣的回饋，總共可以獲得 39000 個咖啡幣。最高回饋達 30%。

十二、商品與服務兌換方案

1、商品與服務兌換方案說明

	品項	兌換數量
1	三五好友輕鬆選（沃田精品咖啡豆一年份，每季加贈 1 包，共 64 包，每月配送五包/Faust 親自到府，手沖初階課程一次），含台灣本島運費，其他地區另外加價。	24,000 個咖啡幣
2	贈禮超值選（沃田精品咖啡豆一季份，每季加贈 1 包，共 16 包，每月配送五包），含台灣本島運費，其他地區另外加價。	6,000 個咖啡幣
3	嚐鮮懶人選（沃田精品咖啡豆一個月份，共配送五包）含台灣本島運費，其他地區另外加價。	2,000 個咖啡幣
4	海龜島 Galapagos(100g/包) ，運費另計。	500 個咖啡幣
5	天使聖城 Vilcabamba(100g/包) ，運費另計。	400 個咖啡幣
6	黃金城 Zaruma(100g/包) ，運費另計。	300 個咖啡幣
7	運費	依實際報價收取

註：

- 每月 1-15 號可以修改下個月份的配豆清單
- 每支咖啡豆都會有：淺(極淺)、中(中深)，2 種基本模式可以選擇。
- 每月 16-25 號進行準備與烘豆，16-30（不接受修改下個月的訂單）。
- 每月 26-30 號進行出貨，預計隔月 1 號前到達（此為台灣內部運送）
- 以上規則為台灣本島出貨，本島以外將另行安排。

2、新精品豆與咖啡課程將陸續於沃田兌換頁上線。

3、未來預計上線會員獨享咖啡課程介紹：

- 3-1. 聰明杯教學：認識沖泡咖啡的所有要素，包含水質、水溫、咖啡粉粗細。
- 3-2. 基礎手沖（需上過聰明杯）
- 3-3. 進階手沖（需上過基礎手沖）
- 3-4. 愛熱壓與其他沖泡方式（需上過聰明杯）
- 3-5. 基礎拉花與義式咖啡介紹（購買膠囊或是綜合咖啡豆客戶）
- 3-6. 家用義式咖啡機基礎使用教學（購買膠囊或是綜合咖啡豆客戶）

3-7. 家用義式咖啡機保養與維護 (購買膠囊或是綜合咖啡豆客戶)

4、透過指定合作夥伴消費咖啡幣

沃田與全球指定合作夥伴進行合作，在全球可以使用咖啡幣。

預計兌換比率如下表：實際兌換比率依照沃田收益狀況，再行公告。

	第 1 到 20 個月	第 21 個月	第 22 個月	第 22 個月	第 24 個月
回購比率	75%	85%	90%	95%	100%