２０１８　　十　三　夜　　７月　　文　月

新潟に先日、【　ファンタジックオンアイス　】が３日間開催されました。
【　ワールドカップ　】西野ジャパン。素晴らしいプレイでした。
先週は【　ゆず　】のコンサートが朱鷺メッセであったそうです。
それぞれのファンのお客様が　あつく語る。語る。好きな事があるっていいですね。
いくつになっても、目をキラキラさせて話たい事がある。こうありたい。
暑い、暑い、秋葉区の夏が来ます。ギラギラの太陽に負けず、キラキラで参りましょう。
でも、七夕の短冊には暑さで日本一になりませんように。。と書きます。

毎月 10 日〈7/10（火）〉コーヒー豆　サービスデー
煎りたての全コーヒー豆を１００ｇにつき５０円引き

お菓子工房より

【　７月のイベント出店　】
7/1(日)　十色　ピュア　ビレッジ　長岡
7/8(日)　沼垂朝市
7/14(土)　AKIHA　MOOTHER　秋葉公園　平和塔広場

【　テラス営業　】
7/7(土)･7/10(火)　･７/20(金)･7/21(土)･7/22(日)open
７/16(月)㊗『アロマクラフトの会』･『はんこぺたぺたワークショップ』同時開催
テラス営業については FB･Instagram･電話で確認お願い致します。

ケーキ･焼き菓子のご注文は
お菓子工房十三夜　　tel&fax　0250（22）5960
〒956-0832　新潟市秋葉区秋葉 3-7-45

７月 14 日(土)　都合により休みます。
ご迷惑をお掛けいたします。よろしくお願いいたします。

《　焙煎室より　》　水出しアイスコーヒー始めました。**Takeout** 出来ます。

水出しアイスコーヒーパックも販売始めました。
今年は、**50g/￥250** と **60ｇ/￥300** の２種類やります。
コーヒー50g または 60ｇに水 600cc　出来上がり 500cc 麦茶のように作ります。
７月中は 60ｇをお試し価格￥250 にて販売致します。
ご注文頂いてからコーヒーを粉にしてパックに詰めます。

７月の **『チャレンジ珈琲』 の焙煎予定**
7/6（金）コンゴ･ミノヴァ
7/20(金)　コスタリカ･ジャガー･ハニー
7/27(金)　これから決めます。
少量しか焙煎しませんので気になる豆がありましたら日にちをチェックしてください。

先月からチャレンジしている。“ハニー”　このハニーとは･･･
精製法のひとつで「ハニープロセス」の事だそうです。
ハニープロセスとは「チェリーの果肉を剥いたときに残るネバネバした果肉を残したまま乾燥させる方法」です。2000 年以降にブラジルで発明された新しい精製方法。
ネバネバした果肉は、「ミューシレージ」と言われる粘液のこと。ちなみにこれを取り除くと「ウォッシュド」という精製方法になり、取り除かないと「ハニープロセス」になるのだそうです。
（精製法は、ウォッシュド･ハニープロセス･ナチュラル･スマトラ式･アナエロビコがあります）
深煎りのみで焙煎しているチャレンジ珈琲、それぞれ違いはあるけれど特別感が少なくて、迷いが出ています。
この夏、珈琲の飲み歩きします。皆様にもご紹介できるといいな。と思っております。
表現力と文章力に不安がありますが･･･

open 10:00 ~ 19:30　　日･祝　10:00 ~ 19:00
新潟市秋葉区山谷町 2-21-18　**0250（24）6631**
十三夜ホームページ　：　カフェ 13ya
定休日　　毎週木曜日