

### 新年あけましておめでとうございます。

新しい年、今年は元号も変わります。どんな年になるのか…

昨年ネットによる珈琲豆の販売を画策しておりましたが、実現できませんでした。

今年はやります。これが今年の目標です。

あとは、家内安全・商売繁盛・健康一番 欲張りすぎですかね。

健康第一、笑顔で1年過ごしたいです。

皆様にとっても笑顔いっぱい1年になりますように。

本年も何卒よろしくお願いいたします。



毎月10日(1/10(月))>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

今年もケーキ、焼き菓子ががんばります。

テラスも出来る限りオープンしたいと思っています。是非ご来店ください。

1月27日『冬のおうち』新潟市北区 参加出店いたします。

本年もどうぞよろしくお願いいたします。

1月のテラス営業は、現在検討中です。決まり次第お知らせいたします。

FB・Instagramでも確認できます。お菓子工房十三夜で検索してください。



焼き菓子、ケーキ、birthday ケーキのご予約、ご注文はお菓子工房十三夜でお受けいたします。大変お手数をおかけいたしますが、何卒よろしくお願いいたします。

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

### 《 焙煎室より 》 『チャレンジ珈琲』の焙煎予定

1/4(金) ブルーマウンテン NO1 (お一人様 80g/¥450にて販売)

1/18(金) パプアニューギニア シグリ AA

1/25(金) インド・プランテーション A

少量の焙煎になります。気になる豆がありましたら、チェックしてください。

今年からチャレンジ珈琲は月に2回ないし3回に致します。

焙煎を始めて…約20年。わからな過ぎて泣きたくなるような時期もありました。

今でも、とてもわかったとは言えません。

もう私の頭ではわかりようがない程、珈琲豆の種類が多く、細分化されているように思います。

現在扱っている豆は、ほとんどスタンダード珈琲です。気に入って選んでいます。

生豆の状態は一定ではありません。いい時も悪い時もあります。

それでも私が焙煎した珈琲を、毎日飲んでくださっている方々がいる。ありがとうございます。

その事を忘れずに八衛門(焙煎機)と普通に当たり前ががんばります!

\*珈琲の事で何かございましたら、是非ご意見お願い致します。



『編み物しましょ』開催 1月17日(木)です。10:00~12:00

この編み物の会は、梅村マルティナさんの毛糸で編む。というのが、ただ1つのルールです。

2月・3月は14日(木)です。

雪などの都合で開催が中止になる場合があります。開催の有無は電話でご確認ください。

### 営業時間変更のお知らせ

1月10日(木)はコーヒー挽売りサービスデーなので営業致します。

2019/1/4より閉店時間を19:00に変更させていただきます。



十三夜ホームページ : カフェ13ya

☎0250 (24) 6631 定休日 毎週木曜日