

新元号が発表になり、今月で『平成』が終わります。
私は天皇陛下より若いので、この日を迎える事はわかっていたのですが、何か寂しいような気持ちになっています。

『昭和』に生まれ、育ち、『平成』に社会人としてたくさんの学びを得。さて、『令和』。おかれた場所で小さく咲きたいものです。

『令和』の時代も平和が続くようにと願います。
私にも何か出来る事があるか？ 考えながら暮らそうと思います。



毎月10日〈4/10(水)〉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円引き致します。
電話にて予約もお受けいたします。ご利用ください。

お菓子工房より

自家焙煎珈琲十三夜のケーキは お菓子工房十三夜 が製作しています。
秋葉山にある工房のテラスでも、週末を中心にケーキ、焼き菓子の販売致します。
不定期 Open となりますので、☎でご確認ください。
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 ケーキのご注文はお菓子工房十三夜でお受けいたします。

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 基本 100g/¥450

4/12(金) ハイチ・ブルーパイン

4/26(金) ブラジル・アロマ・ショコラ

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。

今年も『ブラジル・さくらブルボン』は桜が咲く前に完売致しました。
嬉しかった。ありがとうございました。



【 コーヒーきほんのき 好みのコーヒー選び その1 】

* 皆様はどんな味のコーヒーがお好みでしょうか？

私はスッキリとした味が好みです。ではスッキリした味って…？ 味を表現するのは苦手です。

コーヒーは深く火を入れる(焙煎)ほど苦みが強まります。

浅く火を入れる(焙煎) と豆の種類にもよりますが酸味のあるコーヒーになる事が多いです。

当店は酸味を残さない焙煎度合を選んでいきます。つづく…

『編み物しましょ』開催

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。

夏糸を購入したので、それで靴下編みたい。のですが…

編みかけの冬用靴下が3足分放置状態 (^_^;) 4月、5月は冬用頑張ります。

5年後には靴下を買わない暮らしをするのが目標です。

4月11日(木)・5月16日(木)・6月13日(木) 10:00~12:00 開催

7月、8月は『編み物しましょ』お休みです。

十三夜ホームページ : カフェ 13ya
☎0250 (24) 6631 定休日 毎週木曜日

