



秋は来るのだろうか？と心配してしまうほど暑い夏でした。
 ふと、気づいたら、田んぼに稲穂が揺れています。
 実りの季節が巡ってまいりました。
 新潟に生まれ育った私は田んぼが好きで、米の飯が好きで。
 もうすぐの新米が楽しみです。
 ホットコーヒーがぐっと美味しく感じる季節も近いです。
 願わくば、長く秋が続きますように・・・



毎月10日〈9/10(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。



今年の **あきはなび** は 9月22日(日)です。

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、焼き菓子の販売を致します。
 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



【 編み物しましょ 】

早いもので、4シーズン目に入ります。

私はこの夏、自分で編んだ夏用靴下で過ごしました。ウールと綿が混じった糸は、あったかいけど、蒸れないようで、1日エアコンの中で過ごす、50代女性(私)にはちょうどいいようです。
 目標より早く“made in 自分”の靴下生活できてます。



令和元年9月19日(木) 10:00 スタートします。(基本第3木曜日)

この編み物の会は、梅村マルティナさんプロデュースの毛糸で編む。というのがただ1つのルールです。
 何を編むか？いつ参加するか？は自由。です。

まずは覗きにおいでください。(毛糸代)+(お茶代¥500)を申し受けます。

《 焙煎室より 》 『チャレンジ珈琲』の焙煎予定 基本 100g/¥450

9/6(金)・10(火) エチオピア・ジマ・ガレ ナチュラル

チャレンジコーヒーは10日のサービスデーも¥450です。

9/13(金) コスタリカ サンタアニタ農園

9/27(金) 大吟醸珈琲 マンデリン G1

大吟醸珈琲って何？コーヒー生豆のシルバースキンや残留不純物を洗い落とす“洗浄研磨”を施した豆だそうです。普段使っているG1と違いがわかるかな？



【 コーヒーきほんのき その6 】

「どんな味の珈琲がすきですか？」なんて聞いたら大抵ぼけつを掘る。
 「コクがあって、少し苦みがあって、香りが良くて。」コク？ 少しの苦みって？ どんな香り？
 私が尋ねたのに、「うーん。やっぱり飲んでみないとわかりませんね(〜;)」
 「ブレンド十三夜飲んでみてください。」てなことになる。
 色々な珈琲を飲んで、自分の好きな珈琲を見つけて欲しいです。



十三夜ホームページ : カフェ 13ya

☎0250 (24) 6631 定休日 毎週木曜日