6月1日より当店は、『自家焙煎珈琲 十三夜』となりました。

5月中旬の発表で混乱させてしまい、大変申し訳ございませんでした。

私なりの珈琲屋を少しづつ表現していきたいと思っております。

まずは、珈琲をご家庭でもより楽しんで頂けるように、少量を毎日焙煎いたします。

私は1年後の私に期待しています。

さて、

緊急事態宣言が解除されました。医療崩壊することなく、本当に良かったです。

新しい生活様式は、少し息苦しく、暑い(マスク)です。

コロナウイルスと共に生きる暮らしに慣れていかないとですね。

でもやっぱり、ワクチンと薬の完成が待ち遠しいです。

当店は、当分の間人数制限をさせて頂きながらの営業となります。

3 名様以上の場合、入店をお断りする場合がございます。申し訳ございません。

重ねてどうぞよろしくお願い致します。

## 珈琲挽売りポイントカードについて

ポイントカード月に一回使えるサービス券付きです。(100 g に付 50 円引き) 100 g ご購入に付 1 ポイント。30 ポイントでお好きな珈琲 100 g プレゼント。

サービス券は月に1回。200g以上でお使いください。

サービス券を使ってのご購入時は、ご愛顧ポイント 1 お付けいたします。

尚、ブレンド十三夜は毎日焙煎いたしますが、

ストレートコーヒーは焙煎を休む日もありますので、事前に電話、メールでご予約いた だけますと確実です。

ช0250-24-6631 メール: coffee@13ya.jp

## プラスチックレジ袋についてのお願い

来月 7/1(水)より環境問題を考える 1 つとしてレジ袋の有料化がスタートします。 これに伴い当店でも 7/1(水)よりプラスチックレジ袋は有料といたします。

替わりに紙袋をご用意いたしますが、マイバック、マイ袋をご持参の場合、エコポイントをお付けいたします。 (珈琲のみ) エコポイント 20 ヶで¥100 としてお使い頂けます。

## 《焙煎室より》

『チャレンジ珈琲』 の焙煎 基本 100 g / ¥ 450 おひとり様 100 g づつの販売となります。

6/5(金) パプアニューギニア ギガバ農園 AA

6/12(金) イエメン モカ ガーリブファーマーズロット

6/26(金) グアテマラ SHB リンダ

**パプアニューギニア** は、3 回水を変えて丁寧に精製しているとのコメントが、ひとえにクリーンさを保つためだそうです。

**モカ** は、産地担当の方のコメントに、

「嫉妬を覚えるほど、複雑で個性的なフレーバー」とあります。久々にブルマン級の高価な豆。 絶対にお買い得。でも・・・複雑で個性的。怖いもの見たさで購入しました。

**グアテマラ リンダ** はグアテマラでも品質が優れていることで有名なアンティグア地域育ちです。 最新鋭の選別機で選別されたというきれいな豆です。クリアな味と予想しています。



6月は新しい豆をご紹介いたします。

**クィーン スマトラ** (インドネシア) 100 g ¥600

最近、マンデリンにいまひとつだなぁ~と感じていたところにクィーン。名前が良すぎです。 5月中に試飲する予定で、出来ず、6/1 朝焙煎します。

自家焙煎珈琲 十 三 夜 新潟市秋葉区山谷町 2-21-18

十三夜ホームページ : カフェ 13ya

☎0250(24)6631 定休日 每週木曜日

