

お月様が美しい季節が巡ってまいりました。

今年の中秋の名月は10月1日だそうです。

9月に入ったというのに、「十三夜便り」が書き上がらなくて9/3(木)の朝、この便りをつくる為に出勤しました。跨線橋を登ると、早朝ながら真っ青な空に、まん丸の真っ白な月が。

ブラボー！ラッキー！！早起きは三文の徳（得）です。

美しい月でした。この秋に美しい月がたくさん見れるといいですね。

秋は台風が来るから、昼間はフェーン現象でめちゃくちゃ暑くても、夜にこうこうと美しいお月様が見れたら、明日も頑張ろう。と私は思えるのです。

神様どうか大きな災害になりませんように。お頼み致します。



まだまだ、暑そうです。

珈琲ゼリーのご提供は9月いっぱいです。

ご家庭でも珈琲ゼリーは手軽に楽しめます。

作りたい方は、伝授いたします。

コーヒーを上手に抽出する。コツはこれだけです。

当店では、シティローストブレンドを使います。

イタリアンローストなどもいいと思います。



なるべく、焙煎仕立ての珈琲を飲んで頂きたい。私の願いです。

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、ご予約いただけますと確実です。

十三夜の珈琲は冷凍庫で保存してください

☎0250-24-6631 メール：coffee@13ya.jp

《焙煎室より》『チャレンジ珈琲』基本100g/¥450 サービス券は使えません。

9/4(金) ペルー マイクロロット サントス・トクト・クニアさん

エクアドルとの国境沿いの山奥のコーヒーです。写真を見ると、ジャングルの斜面に珈琲の木が。斜面にコーヒーが栽培されているため、土壌流出を防ぐための作業や、日照を確保する為にシェードツリーを間伐するなど、工夫と手間と暇をかけて生産しているサントスさん一家。少し焙煎度合を軽めに仕上げたいと思います。

9/11(金) インドネシア コモドドラゴン フローレス島 チョロル村

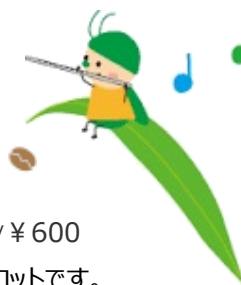
インドネシアのフローレス島。コモドドラゴンの生息地として知られています。（そうだったのか…）そのフローレス島の中でも良質なコーヒーが取れる産地ルテンにある可愛い名前「チョコロル村」で収穫されたコーヒーです。

個人的にインドネシアの珈琲には魅かれます。インドネシアのマンドリンは私にとって無二の存在。マンドリンとは違った深みがあるそうです。上手く焙煎したいです。

9/25(金) タンザニア キゴマ チンパンジーピーベリー

タンザニアのキゴマは品質がとても高いコーヒーが取れる地域として数年前より注目が集まっている地域です。この地域では、絶滅危惧種のチンパンジーが生息する地域でもあります。このコーヒーの一部の売り上げは、チンパンジーを含めた動物保護活動に活用されるそうです。

ピーベリーにあまり期待感がなかったのですが、7月に焙煎したパナマのピーベリーが良かったのでタンザニアのピーベリーには期待感が膨らんでいます。乞うご期待



9月は **インドネシア・バリ・ディボン**をご紹介します。100g/¥600

バリの主要なコーヒー産地キンタマニから少し離れた、プラガボン村のマイクロロットです。

現地で長年コーヒーに携わってきた農家パック＝スラムツが地元のフルーツなどから作った**秘伝の天然酵母**と、豊富に手にはいる湧水で精製。数ある品種からアロプを選び農薬化学肥料を使わずに栽培しており現地でも高い評価を得ています。

バリで大切に栽培されている珈琲を是非と一緒に楽しんでください。