

念願の珈琲屋になりまして半年目に入りました。

おかげ様で珈琲の事を学ぶ時間が取れるようになりました。

今からが本当のスタートだな。と感じています。

ちょうど3年間で、111種類もの珈琲を焙煎していたチャレンジ珈琲。

楽しみにして頂いていたお客様も増えて張り合いました。

これからも、いろんな国の珈琲をご紹介していきたいと思ひます。ご期待ください。



ただ、ネット販売が未だ始められず、能力が足りない事も痛感しています。

1歩。1歩。とはいかず、0.5歩。0.05歩。ではありますが、

進んでいます。もうちょっと頑張りたい。55歳のあがきです。

『地域のお店応援商品券』、『Go To Eat お食事券』使えます。

ご利用ください。



2021 ムーンカレンダー締切間近です。

十三夜で愛用しているカレンダーです。

ご希望がございましたら一緒に注文致します。

11/10 締切 1部 ¥2200

『ノマドムーンカレンダー』で検索しますと個人的に買えます。

ご希望の方はご連絡ください。

なるべく、焙煎仕立ての珈琲を飲んで頂きたい。私の願ひです。

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》 チャレンジ珈琲のまとめ

チャレンジ珈琲のスタートは、プレミアム珈琲など、高価な豆は美味しいのか？

(浅煎りが苦手な私は深煎りに焙煎しても、という条件つき) という疑問を解決したかったのです。

チャレンジ珈琲はほぼすべての豆を深煎りに(フルシティロースト)に焙煎しました。

私は、もともと深煎りの珈琲が好きです。(ですが、ただ苦い珈琲が好きならわけではありません。)

なので、必然的に深煎りにしても旨味のある豆を選んで焙煎してきました。

店主になった折に、もっと色々な豆を焙煎して飲んでみたい。と強く思うようになっていました。

試飲的要素が強かったです。それをお客様と共有し、感想を聞いてみたかった。

それまでは、怖くて(高価)で買えないと思ひ込んでいた1kg生豆で¥12000以上の豆も購入する勇気が出ました。

高価な珈琲は私にとってその価値があるのか？

私は、色んな珈琲店で、高価な珈琲も少しは飲んでいました。ですが、また必ず飲みたいと思うものはいくつありませんでした。私の口に慣れたブレンド・十三夜で充分だな。と思ってしまうからです。

(タダ飲みしてますしね。)

他店で飲む試してみたい珈琲は、私の好きな焙煎度合ではない事が多かったので、この豆は深煎りしたらどうなるのか？

やっぱり深煎りでないとその豆が私にとって美味しいかどうかかわからないと思ひました。

とにかく自分で焙煎してみないと気が済まない。という訳でチャレンジ珈琲はスタート致しました。

(来月に続く...)

11月は3種類ご紹介いたします。

興味津々な飲んでみたくわからない(商品説明が少なかった)3種類です。

『エチオピア グレナ ゲイシャ G3』100g / ¥580

ゲイシャ種も起源とも言える、エチオピア産の『ゲイシャ種』をナチュラル精製で作上げた一品です。グジに位置するグレナ農園の設立は2014年と比較的新しいですが有望な農園だそうです。さて、このゲイシャ。どんなでしょうか？(ゲイシャ種も色々なんだそうで。)

『ペルーアンデスブルー』100g / ¥520

ペルーからこれからはますます楽しみなう・ピカージャ地区の珈琲です。

ペルーの珈琲は『チャンチャマイヨ』以来2年半ぶりとなります。

『ブラジル チョコ ジャボン』100g / ¥500

後味にダークチョコを感じられるようです。少し軽めに焙煎してご提供致します。