

気になる数字が2つあります。

コロナの感染者数。ともう一つは『鬼滅の刃』の興行収入。(2回観ました)  
片や、2000人でドキドキざわざわ。片や、300億円で今年中に到達するか？

その、どきどきざわざわを、景気のいい『鬼滅の刃』で中和して・・・  
夜な夜な靴下編んで。出来る限りいつもの毎日で暮らしたいです。



今年もお世話になりました。本当にありがとうございます。  
何かと不自由な毎日ですが、御身大切にお暮しくださいます。

**冬のギフト 地方発送承ります。** ¥2100～(箱代含む)+送料

珈琲豆・ドリップバックコーヒーを用途に合わせて詰め合わせ致します。

詳しくは、お問い合わせください。



発送の場合、宅急便コンパクトもご利用頂けます。

気軽な贈り物でしたら、送料がリーズナブルなのでおすすめです。

### 12月の営業予定

12月23日(水) そうじの為休業致します。23日24日連休です。

12月31日～1月2日休業致します

1月3日(日) 10:00より仕事ははじめ1月5日まで17:00閉店

定休日 木曜日



### 《焙煎室より》 チャレンジ珈琲のまとめ

111種類の珈琲を飲んでみて、1つだけ、売る事が出来ない珈琲がありました。旨くなかった。

とても美味しいと感じた珈琲が『エルサルバドル・サンシドロ パカマラ』1つ。

また焙煎したいと思った珈琲が14。お客様に好評だった珈琲が18。

あとは、私もお客様も、特別な可もなく不可もなくといったところでした。(普通に美味しい)

選んでいた豆はほとんどが、きれいな、選別の必要がない豆でしたので、クリアな味でした。

お客様から、飲めなかったという報告は2件。

結果、深煎りにしても特別困った事にはならない。

高価な豆はクリアではあるが、可もなく不可もなく程度では、高価すぎるなどと思ってしまう。

色、形、サイズ、本当に色々な豆がありました。

焙煎途中で、すごーくいい香りがしてきて、ここで煎り止めしたいという欲求にかられた豆がいくつかありました。それらの豆を焙煎度合を変えて再チャレンジしてゆきたいと思います。

111種類飲んでみて1つだけとても美味しかった。というのはどうなんだろう？

まだ、出来る事がありそうです。 本当に面白かったです。ありがとうございます。



### 12月は・・・再登場の豆をご紹介します。

**中国 雲南飛鶏<sup>フィジー</sup> ダブルファーメンテーション ¥600** 特価にて販売致します

チャレンジ珈琲で一番話題を呼んだ『雲南飛鶏』。精製法の違う『飛鶏』に再度挑戦します。

美しいプーアル茶の畑が広がる、中国雲南省。メコン川の源流、色とりどりの花が咲く。

まさに桃源郷のような、山奥の秘境でとれたコーヒーです。

近年、中国でもコーヒー市場価格の下落や環境負荷増大への懸念が高まっています。そこでプーアル市、日本・中国の大学、企業で協働し、高品質でかつ環境負荷の小さい農業の実践を目指すプロジェクトが始まりました。

このコーヒーは、プーアル茶の製法からもヒントを得て、70種類以上もの実験ののちに完成させた「二次発酵」のナチュラルプロセスで精製されています。と紹介されています。

**ブラジル アボンタード リロイ** この豆も再登場。¥600

世界にも数少ない品種ラウリーナ。稀少性だけでなく、その品種が持つ特性がカフェインの含有量が通常の48%である事です。焙煎していて楽しい豆です。可愛くて。

**クィーン スマトラ ¥550** 特価にて販売 好きだからつい大切にとっておいてしまった・・・

**ブルンジ・FW・レッドブルボン ¥500** 焙煎度合を変えて焙煎してみたかった。

※ ご予約をおすすめいたします。

