

あけましておめでとうございます。

今年は大雪からのスタートです。

2日にTVで箱根駅伝見て、窓の外見たらこれが同じ日本。ふふ。

年末に珈琲の生豆が入荷しました。

何が欲しいって。。。珈琲豆を買いたい。到着して初めてお会いする豆。

久々の再会の豆。手に取ってニヤニヤ。支払日が近づくときヤヒヤ。

ちよとづつ私の描く珈琲屋にちかづいてきたかな。

いつも私と八衛門の珈琲を飲んで頂いてありがとうございます。

今年も八衛門にはっぱをかけられながら頑張りたいです。

本年もよろしくお願ひいたします。 林 むつみ



大変心苦しいお願いです。

コロナウイルスの感染が広がっております。県外へ出かけた方、県外から帰省の方は一定期間、飲食のご来店をお控えくださいますようお願いいたします。



ドリップバックコーヒーのキューブ BOX

箱を切ったたむと取り出しやすい形状になります。

プレゼント用にいかがでしょうか。

10ケ入り ¥1280 (箱代込み)

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 ホームページ：カフェ13yaで検索してください

《 焙煎室より 》

コーヒー豆の価格について

数年前からネットの普及により、様々な珈琲の生豆を扱う問屋さんと繋がれるようになりました。そしてチャレンジ珈琲を経験したことにより、例えば、ブラジルにしても多種多様なブラジルが有り、それらを商品化していく自信も出来つつあります。

そこで、定番商品も状態が良くない時、生豆の卸値が値上がりした時など、同じ産地の別なものに変えて、今までの価格を出来る限り維持しつつ、仕入れ値に敏感に反応して、より一層適正価格の販売に努めて参ります。

高価な珈琲も商品化したいので、**100g ¥600以上の珈琲は50g～販売致します。**

試飲してみたい時などご利用くださいませ。(サービス券も上手に使ってくださいね)



1月は、

『パプアニューギニア パラダイス プレミアム』

特徴は深みとコク、後味にチョコレートのような甘味、フルーティーで芳醇な香りが楽しめます。この農園は1950年代にジャマイカのブルームウンテンから種子が持ち込まれたことからコーヒー栽培が始まりました。と説明があるので、軽めに焙煎しようと思います。

『ペルー トウンキ イナンバリ農協』

「トウンキ」は、ペルーサンディア溪谷に生息する幻の野鳥の名前に由来します。この珈琲はサンディア溪谷のイナンバリ、アマゾン川の源流に位置する小さな珈琲生産エリアで収穫されます。ペルーでも最もポテンシャルの高い珈琲産地として注目されている。そうです。

『ラオス バンロンラン』

商品説明を見るのを忘れました。でもいい感じの味です。(ああ 今年もいいかげんな事です)

久々登場の『コロンビア クレオパトラ』大粒の堂々たるクレオパトラが入荷しました。

12月に前倒して焙煎したので、残り僅かです。

1月中に試飲の為に、数種類、少量焙煎予定です。(トラジャ、ペルー、ブラジル)

1/3と月中頃、『パナマ エスメラルダゲイシャ』を少量づつ焙煎予定です。ほぼ飲用です。

