

日が長くなりました。嬉しいです。

たくさん雪が降ったけど、春が近い事を感じます。

コロナウィルスのワクチンの接種が始まりました。

色々考えますが、私は順番が来たら接種したいと思っています。

3月。毎年恒例。お客様の子どもやお孫さんが卒業、入学を迎えます。

今年はちゃんと学校に通えるように、好きな時に帰省出来るようにと願っています。

ワクチンが出来たから今度は特効薬が出来ますように。

志村けんさん天国でコントしてるかな？ だっふんだあ。



営業日・営業時間 変更のお知らせ（働き方改革実験）

2021年3月8日(月)より、

* 毎週**月曜日**は takeout 営業のみといたします。

* 毎週**金曜日**は 16:00 閉店。

* 閉店時間は **18:00** にいたします。

店主の体力の問題と、配達に対応するための実験です。まずはやってみて、調整してゆきたいと思います。4月には新しい営業日、営業時間を決めたいと思います。

大変心苦しいお願いです。

コロナウィ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。

ごめん。
なさい。



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 ホームページ：カフェ13ya で検索してください

《 焙煎室より 》 3月5日より焙煎します。



『ドミニカ ドンペ ワイニーナチュラル』 100g / ¥530

ルイス・フェルナンデス農園では、主に水洗式とハニー製法を得意としていましたが、初めてのナチュラル製法を作り、それを輸入しました。国内でも少量ですが販売している彼らにとって、ナチュラル製法はある意味リスクとなります。何故ならば、国内でもナチュラル製法の需要が少なく、販売できないため、作っても売り先がないという状況だったようです。そこで、弊社が全部買うから作れるだけ作って～とお願いし、今回の商品が出来上がりました。「ブドウジュース」のような甘く、心地よい渋みがあります。(商品説明より)

生豆がフルーツっぽい香りがします。ナチュラル製法の豆には、時々あります。こういうのは個性的な味がする確率が高いんです。さて、焙煎してお楽しみです。

『グアテマラ リオアスール』 100g / ¥530

リオ・アスール（青い川）がこの地域を貫いて流れています。この川はその名の通りの青色で、石灰質土壌の真っ白な川底と美しいコントラストをなし、まるでコーヒー園の中を、トルコ石を散りばめたミルクシェイクが流れているかのような、幻想的な世界を見せています。深い香りと芳醇な味、そして爽やかな酸味がプラスされたコクのあるコーヒーを是非お楽しみください。(商品説明より)

もっと豆についての説明もあったのですが、写真で見た青い川があまりにきれいで、「ここ行きたい。」と思いました。そして買っちゃいました。普段グアテマラ SHB を飲んで頂いている皆様にも違いを感じて頂きたいです。

『ブラジル さくらブルボン』 100g / ¥550 注) 3月12日(金)より焙煎します。

日本では年に一度の風物詩として「さくら」が有名です。

そんな雰囲気を持ったコーヒーを、遠く離れたブラジルの地から入荷しました。

厳選された年に一度の完熟ブルボン種をフレッシュなまま包装し、より新鮮な香りが保つように 20kg 麻袋に詰めました。(商品説明より)

「ブラジル さくらブルボン」のニュークroppが入荷しました。今年の“さくら”はどんなでしょう？



【 珈琲用語 】 ナチュラル製法とは



珈琲の精製法は、大きく二つの方法があります。

水洗式、ウォッシュドと、**非水洗式、アン・ウォッシュド、ナチュラル**と呼ばれるものです。最近ではパルブドナチュラル、エコウォッシュド、ハニー、パルブドアンドデミューシレージド、セミ・ウォッシュドなど、さまざまな方法が存在します。

ナチュラルとは、摘み取ったコーヒーチェリーを、パティオと呼ばれるコンクリート製の広場や、棚の上に広げて自然乾燥させたコーヒー豆のことです。乾燥後に果肉やパーチメントを脱穀し、コーヒー生豆になります。

主に、ブラジル、イエメン、エチオピアなどの、土地が広く乾季のある国で主流となっている精製方法です。