

自宅前のアーケード内にツバメが巣を作り、産卵して、子供が6羽生まれ。

6月28日帰宅したら巣は空っぽに。巣立っていきました。

朝、巣の近くでたくさんのツバメがにぎやかに飛び交っていて、巣の中には1羽残っていました。親ツバメが巣に来ると、口を大きく開けて、まだ餌をもらうつもりのようでした。

だから、巣立ちはもう1日2日後かな？とっていました。

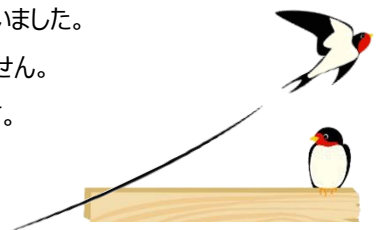
ヒュンヒュ〜と飛び交うツバメの姿はもうありません。

い〜時間でした。ありがとさん。という気持ちです。

たぶん、もう少し雨が降ったら夏が来ます。

暑いのは好きじゃないけど、

季節はどどんめぐるから、私もヒュンヒュ〜と夏を過ごしたいと思います。



ご家庭で手軽にアイスコーヒーを

**ドリップパック アイスコーヒー 1杯分 ¥150**

細かく挽いたイタリアンローストブレンド 17g入り

ゆっくり少し丁寧に抽出すると十分な濃度のアイスコー

ヒーが楽しめます。是非お試しください

**なるべく、焙煎仕立ての珈琲を飲んで頂きたい。私の願いです。**

ブレンド十三夜は毎日焙煎いたしますが、その他の珈琲は予約して頂くと確実です。

当店は、深煎りの珈琲の為、珈琲豆からオイルが出やすい状態です。

気温が高いとオイルがでやすくなります。珈琲オイルそのものが健康を害する事はほぼありませんが、そのオイルが酸化する事は良くありません。

今飲まない分は冷凍庫で保存してください。常温でのストックは1週間分が望ましいです。

コーヒーオイルは、コーヒーの風味を左右する要素のひとつです。

**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

お願い

現在当店は3名様以上の入店はお断りする事が多いです。(曜日や状況により判断)

ワクチンの接種も進んでおりますが、年内は密を避けての営業を続けます。

よろしく願いいたします。



《焙煎室より》**全部を揃って焙煎する事はありません。ご予約ください。**

7月は、『コロンビア』の競演です。



『コロンビア オポラパ農園 ピンクブルボン』 100g/¥740

通常の赤や黄色に実るブルボン種よりも収量は半分以下で、名前の通りピンク色に熟す突然変異種の、希少な「ピンクブルボン」。

オポラパ農園、ウィラ県南部にある40年の歴史を持つ農園。農園主のホルヘは40年の実績を持ちながら常に新しい栽培管理に取り組んでおり、最近では土壌のpHを計測し適切な堆肥を行うなど土作りに丁寧に取り組んでいる。

この「ピンクブルボン」は、パルピング後に48-56時間発酵させ、その後水洗してミューシレージを除去。開閉式パラボリック温室にて16-20日間均一な水分値になるよう乾燥させている。Washedだが発酵過程により、ふくよかな甘味が感じられるように仕上げております。(商品説明より)

『コロンビア ウィラ サンタリタ農園 Tabi種』 100g/¥600

この品種は、ティピカとブルボン、そしてティモールハイブリッドがかけ合わさっている品種となり、鮮やかな香味とサビ病に強い品種です。現地の方で「Tabi」とは「Good」という意味。ウィラ県の中でも高品質コーヒー栽培地として知られるピタリート地区とそれに地域に適した品種タビが生み出す、甘みとフレーバーを兼ね備えた上品でクリーンなカップです。初めてタビをテイastingしましたが、酸味がとても鮮やかで、ハイブリッド品種とは思えないほど香味的にとっても特徴がありクリーンです。

(商品説明より)



『コロンビア ラ プラデーラ』 100g/¥550

「COE2019 North」で8位入賞の農園から届きました。コロンビアでも北中部に位置する、優しい味わいのコーヒーです。コロンビアの中でも最も古くからコーヒーを栽培してきた地域のひとつ、サントアンデール。

3つの山系に分かれてコロンビアを縦断するアンデス山脈の一部に属しており、南部のウィラヤナリーニョなどは異なる味わいで、コロンビアの味の多様性を感じる、マイルドで絶妙なカッププロファイルを作り出します。(商品説明より)