



いよいよ、春です。3月はいいな。  
だけど、また、戦争が始まってしまいました。  
なんでだろう？いくらニュースを見てもわかりません。  
なんでこうなるんだろう？悲しいです。

この春、娘が高校に進学します。（予定）義務教育が終了致しました。  
全く勉強に興味が無い様子でしたが、平和な日本ではそんな娘も進学できそうです。  
4月に気持ち良いスタートがきれるように準備します。  
現在、店前の花壇は雪に埋もれています。でも、ライラックはたくさん花芽をつけて、  
雪の下でオダマキも着々と咲く準備していると思います。楽しみです。

4月より営業時間変更のお知らせ。  
日曜日の閉店時間を17:00とさせていただきます。よろしく願いいたします。



ご挨拶用の贈り物に。  
ドリップパックコーヒーはいかがですか？  
1杯分 ¥120  
バラ売り、箱詰め承ります。  
珈琲の銘柄もご自由に選んでください。  
ご予約お願い致します。

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。  
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。

☎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》全部を揃って焙煎する事はありません。ご予約ください。

春のお楽しみ『ブラジルさくらブルボン』が入荷いたしました。100g / ¥550  
3月より焙煎します。

『エチオピア イルガチャフィ ナチュラル チェルベサ』 100g / ¥560

弊社バイヤー2人で品質のチェックをしていて、カップする前、ドライの段階で仕入をほぼ決めてしまうほどエチオピアナチュラルらしいフレグランスが際立っていました。実際にお湯を注いでみても、ストロベリーやワインのような甘いフレーバーは際立ったまま、酸やボディも高いレベルでバランスが取れています。  
このコーヒーはスペシャルティコーヒー市場で不動の存在感を誇るイルガチェフェの中でも、高品質の生産地として定評のあるウォルカ・チェルベサ村からの選りすぐりの一品となります。（商品説明より）

『パプアニューギニア コルブラン農園 モリタアルーシャ』 100g / ¥550

クリーンカップと鮮やかな酸味を兼ね備える素晴らしいパプアニューギニアコーヒーが入荷しました。品質管理担当も驚きのカップクオリティにすぐに取り扱うことに決めました。1962年に、オーストラリアから移住したベン・コルブラン氏が、コーヒーの苗を栽培したのが農園の始まりです。現在は、ベンの孫であるニコールがコーヒー生産を引き継ぎ、最高品質のアラビカコーヒーを生産しています。農園の面積は230ヘクタールに及び、初期に植えられたティピカ種に加え、ブルボン、アルーシャ、最近ではモンドノゴも新たに植えられています。今回はコルブラン農園内の「モリタ」という区画のみの商品です。（商品説明より）

『ケニア TOPプライドオブケニア ニューイラティAB』 100g / ¥630

乳酸を思わせるまろやかさのある酸味や、ミルクのようなボディ感がありコクのあるケニアをお求めの方にオススメできるコーヒーです。  
コーヒーの甘さを引き出すため、乾燥工程は非常に大切。ただ急いで乾燥させるだけでは、外側のパーチメントだけが乾き、内側は乾燥不十分となってしまいます。ケニアで行われるアフリカンベッドでの乾燥では、急な乾燥の要因となる地熱から遠ざけながら、直射日光が強すぎる日中はシートをかぶせ、ゆっくりと内側まで丁寧に乾燥されてゆきます。（商品説明より）

ケニアは好きな豆のひとつです。美味しいケニアが飲みたいです。期待しています。



4月は『インドネシア ワハナ農園ラスーナ ナチュラル』100g / ¥620

『東ティモールマイクロロットフェルナンドさんの村コーヒー』100g / ¥540

『タイ ドイバンコン ブラックハニー』100g / ¥580を焙煎予定です