

新年度のスタートです。

まずは、珈琲豆の価格ですが、上がり続けてとうとう 1 年過ぎました。

最初はどうなるの？とすごく心配して身をすり減らす思いでした。

でも、サービス券をやめて、ブレンドの代替え品を探すなど、やれることはいくつかありました。

儲ける（利益を出す）為にはどうすればいいの？考えるいい機会となったと思います。

『儲け』という字は信じる者と書く最近習いました。そういう者になりたいです。

コロナや、戦争、内戦など政情不安が物流や、燃料費に影響を及ぼす。暮らしに直結している事を実感します。くふうして暮らします。まだまだやれることあると思います。

私に期待してくださっているお客様、ありがとうございます。もうひと頑張りします。

さて、4 月 出会いの季節を迎えました。皆様に素敵な出会いがあるように・・・と思います。

そして、戦争が終わりになりますように・・・



#### 4 月の営業日・営業時間変更のお知らせ。

4 月 7 日(木) 8 日の振り替え営業

4 月 8 日(金) 臨時休業

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。



『編み物しましよ』平成 29 年の 1 月から始めた編み物サークル。丸 5 年となりました。

もうそんなに編んでるんだ。と我ながらびっくりしています。

今年の冬は、靴下 6 足仕上げました。冬中、アニメを見ながら編み続けました。

コロナウィルの為、新規の仲間は増やせないでいますが、参加の皆さんはそれぞれに

楽しんでいます。手仕事の楽しさを知りました。編み物に出会えて良かったです。

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。



《 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。

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

インドネシアのコーヒー栽培では、原料の集荷形態の複雑さや個人農家の加エレベルの限界、そしてさらに収穫時期と雨季とが重なるなどの厳しい条件ゆえ、伝統製法以上の試みがなされませんでした。地域の人たちが共同作業で、その日の仕事量を分担して処理する工程は、スマトラマンデリンらしい風景でもありました。この状況に立ち向かい、それまでの通念を大きく変えたのが「ワハナ農園」です。ワハナ農園の品種「ラスーナ」は、従来のマンデリンとは異なる非水洗式（ナチュラル）で加工されますが、これは「従来のスマトラ式に偏らない風味、非水洗式特有のフルーティな風味を表現したい」、との狙いによるものです。また、ルーフ付きの乾燥場と乾燥機という、インドネシアではこれまでなかった最新設備によってナチュラルプロセスによるマンデリンを作り上げました。（商品説明より）

#### 『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

東ティモールは珈琲が昔からありました。しかし、度重なる占領と政治的な不安定さからその魅力を見いだすことができていなかった産地です。独立して間もなく、NGO（ピースウィンズジャパンさん）が開発プロジェクトとしてコーヒーを採用。最初は、トラック 1 台分の出荷から始まりました。現在では、年間 180 トンにも及ぶ高品質コーヒーが産出されるようになりました。量だけでなく、品質をもっと上げるため、農家さんへの指導、トレーニング、資材提供を継続的に行っており、日本、インドネシアの専門家を招聘して農家さんとワークショップを開催しています。（商品説明より）

#### 『タイ ドイパンコン ブラックハニー』 100g / ¥580

海ノ向こうコーヒーが扱うドイパンコンのコーヒーは、一つの精製場で品質管理がなされています。それを運営するのは 5 人の若い兄弟たち。コーヒーが大好きで、一時期は街でカフェをひらいていた経験もあります。コーヒーを飲む人たちがどんなコーヒーを求めているかに耳を傾けながら、コーヒーづくりに取り組んでくれています。2019 年の SCAJ には生産者の代表が来日し、直接お客さんにコーヒーを振る舞いながらアンケートをとり、ブラックハニーが人気だというフィードバックを受けて、生産体制を整えてくれました。（商品説明より）

#### 『エルサルバドル ジュリア Q グレード』 100g / ¥480

エルサルバドルのイラマテペック山脈エリアは、黄金のコーヒー地帯と呼ばれています。本商品は、主要なコーヒー市場であるヨーロッパ、アメリカ、日本、カナダ、オーストラリア、台湾に出荷され、スペシャルティコーヒーとして評価されています。バランスの取れた、爽やかな甘味、柑橘系の酸味、トロピカルフルーツ、キャラメル、ピーチ、ハチミツのフレーバーを備えたシルキーなクリームボディが特徴です。（商品説明より）

5 月は『カメルーン』・『ミャンマー』・『コロンビア』の珈琲をご紹介します。