



GW ウィークといえば・・・田植え。

もちろん私がするわけではありませんが、越後生まれの越後育ちは思います。

「あ～田んぼに水がひかれるなあ」 ついこの間、田んぼを占拠していた白鳥たちを見送った。

越後平野が緑色に染まるのもじっさいですね。楽しみです。

商売屋の子として育ったので、GW に出掛けた経験もほとんどなく、そうすると混んでいる所に行くのが億劫になり。。仕事しているのが 1 番良いと、今は思います。

私は今、朗読を聴くのが楽しみです。

イヤホンするので夫は「娘もかーちゃんも耳あてして、俺の話を聞かない」とボヤキますが、

聴きながら、開店前の準備したり、編み物したりしています。

何を聴いているか・・・「ハリーポッター」長編ですし、面白過ぎて夢中です。



今年は少し早く水出しコーヒーの用意を致しました。天気、気温を見ながら作ります。水出しコーヒーは日持ちしないので、たくさんご用意出来ませんが、是非、一度お試しください。

イートイン 1 杯 ¥ 500
takeout 1 杯 ¥ 400



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。

『ミャンマーレバンピン村 マイクロロット ウオッシュ』 100g/ ¥ 540

コーヒー産地ユアンガンの中心部から車で 10 分ほどの場所にレバンピン村があります。村の世帯数自体は 100 世帯と比較的大きな村ですが、その中でも意欲的な生産者 3 世帯に今回のマイクロミルプロジェクトに取り組んでもらいました。村の方々にマイクロミルのお話をした時は、うーん、どうかな～という話をなさっていましたが、実際にその 3 世帯の方々が加工したコーヒーが販売されているのを見て、メンバーに加わりたいという農家さんが増えているとのことです。リーダーのコゾウさんを中心に丁寧に仕上げた水洗式コーヒー、クリーンカップが高く甘みがあって、今年のコーヒー（ジーニアス加工場のコーヒー）よりも品質が高くなっているという印象を受けます。来年はメンバーも増えて生産量も増えると思います。お試しください！（商品説明より）

『カメルーン カプラミ組合 ジャバロングベリー ウオッシュド』 100g/ ¥ 580

カメルーンで、栽培されているアラビカ種はドイツ人がもたらした JAVA 種と、フランス人によって持ち込まれたブルーマウンテン種（どちらもティピカ系）があるとされています。そのうち JAVA 種はさび病やアフリカで流行した CBD に耐性がありました。その為、カプラミ組合では JAVA 種を病気等で絶やすことなく、今なお昔からのティピカ系の品種特有の味わいを守り続けています。この JAVA 種は中米ニカラグアではジャバニカ種とも呼び、繊細な味わいの貴重な品種として、高値で取り扱われています。（商品説明より）

『パプアニューギニア AX タイガットスペシャル Q グレード ティピカ 100%』

100g/ ¥ 550

アイオラにあるメインの農園は第二次世界大戦後、植民地時代の農家であったレスリージョン ブランディ氏によって初めて開拓された。

現在、この農業試験場はコーヒーリサーチセンターとなり、今もパプアニューギニアのコーヒー西行を支えているが エランドーラコーヒーはここからも豆の供給を受けると同時に最先端研究の恩恵も受けている。このコーヒーは味の向上のため、ティピカ種だけで商品化しており、数量に限りがありますが、品質重視で農家が作った商品です。在来種であるティピカ種は、風味は優れていますが、栽培が難しく、収量が少ないため、多くの コーヒー農家は栽培したがる品種となっています。この地域ならではの独特なフレーバーを有する。味は、クリスピー、ジュシーで、熟した果実は甘く黒砂糖の味があり 冷めた時はラベンダーの花の香りがする。（商品説明より）

『グアテマラ ジャスミン SHB 』 100g/ ¥ 550

5 月中旬頃入荷次第焙煎予定です
年間 1 万 1.5 万袋に相当する完熟チェリーを精製するパストレスミルでは、2017 年より新しいプロジェクト “ジャスミン” を始動しました。熟練のカッパーがすべてのロットをカップし、アンティグアらしい風味特性を持ったロットのみを厳選。アンティグアらしいマイルドでありながら重厚感のあるボディと華やかな酸味は多くの人々を魅了しています。

6 月は『ペルー マチュピチュ』 ¥ 540・

『ボリビア TOP スペシャルティ』 ¥ 630・

『コスタリカ』 ¥ 570 を焙煎予定です。

