



6 月中に梅雨が明けました。たぶん生まれて初めてです。

とても暑いです。

ツバメが今年も我が家の前で子育てしています。

もう巣が狭く感じているようで巣の縁に危なっかしく止まっている事をよく

見かけます。愛おしい姿に心が緩みます。

こちらにはお尻を向けているのですが、そのかわいいお尻に「おはよう」とか「ただいま」を言う事がなんだかとても大切に感じます。

ずーといってくれたらいいのに、と思いますが、巣立ちが近い事を喜ばなくっちゃとも思います。

昨夜 6 月 30 日、堀出神社に半年詣りに行きました。色んな事が良い方向に向かいますように。

どうぞ御身大切にお過ごしくださいませ。



7 月 11 日(月) 都合により 15:00 閉店  
よろしくお願ひいたします。



ご家庭でもコーヒーゼリーをお楽しみください。

コーヒー (600cc) が熱いうちに粉ゼラチン (7 g) を溶かす。

(甘い方がよい方はこの時、砂糖を入れます)

グラスやタッパに入れ、荒熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

ミルクに浮かべたり、バニラアイスと一緒に楽しみください。



なるべく、焙煎仕立ての珈琲を飲んで頂きたい。私の願ひです。

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。

### 珈琲豆の値上げの予定のお知らせ

当店の珈琲豆の価格は時価となっております。このままのペースで値上げが続きますと、現在の在庫終了後 2、3 ヶ月に 1 回 100g に付 10 円値上げとなりそうです。

何卒よろしくお願ひ申し上げます。

《 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。



『ラオス ルアンパバーン サーン ウオッシュド』 100g / ¥520

『エルサルバドル マイクロロット La Reforma 農園 ブルボン N』 100g / ¥570

この農園のウォッシュを扱ったことがあります。ナチュラルは初めてでした。とても上手に乾燥が行われているナチュラルだと思います。ベリーやプラム系の味わいと、チョコでコーティングされたレーズンのような風味がとても印象的です。エルサルバドルのナチュラルは初めて扱うのですが、これは素晴らしい品質です

ラ・レフォーマ農園のコーヒーは 100 年以上続くエル・ボルゴロン社の高品質生産基準に則って栽培されています (加工場の創業は 1985 年)。今回のロットは農園内で一番標高が高く、高い点数を出したコーヒーのみを使用しているブルボン種になります。今回のナチュラル製法のコーヒーは、アフリカンベッドとパティオを使用することによって、遅すぎず、早すぎない乾燥を行うことができ、適度に発酵させながらコーヒーチェリーを乾燥するように心がけています。(商品説明より)

『ケニア TOP プライドオブケニア キレンバ AB』 100g / ¥620

ケニアのコーヒー産地といえばキリニャガやニエリが有名ですが、西に位置するナクル郡でも品質の良いコーヒーが収穫されています。今回ご紹介するキレンバ AB は、ピーチティのような華やかフレーバーが印象的でした。酸質も非常によく、舌を刺すような刺激はありません。浅煎りから深煎りまで、どの焙煎度でも楽しめるバランスのとれたケニアです。ぜひ、好みの焙煎度を見つけてお楽しみください。

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)

『雲南 天空農園 ナチュラル ダブルファーマンテーション』入荷します。

3 回目の入荷となります。独特の風味を楽しんで頂ければと思います。

8 月は『ニカラグア』¥540 『ボリビア』¥630 他を焙煎予定です。