

9 月。ようやくエアコンなしでよく眠れる・・・と思いきや、台風フェーン現象で恐ろしい暑さのスタートとなりました。

もうそろそろおしまいかなと思っていたコーヒーフロートをせっせと作っています。

今月はお便りが全然書けなくて、一応作ったもののなんか違うな。の思いが消えず、今日、9/7(水)、書き直しています。

致命的ではない色んな事が心をぐるぐるしており、4 回目のワクチンの副反応か、単なる夏の疲れの為かわかりませんが眠くて眠くて。。

よく寝て、よく食べているのでまずまず健康だよ。とひとり語りしています。

心のぐるぐるは、ぶどうや梨を食べたらその旨さで忘れちゃう。

美味しい物って本当にありがたい。

もうすぐ、新米。堪能するぞー。と思っております。

夏の疲れにはご用心くださいませ。どうぞ、御身大切に。



珈琲豆の値上げの予定のお知らせ

当店の珈琲の値段は時価となっております。今月の半ば過ぎ頃、ほぼ全品 100g に付 10 円の値上げとなります。何卒よろしく願いいたします。



9 月 12 日(月) 15:00 閉店

10 月 1 日(土) 17:00 閉店 よろしく願いいたします。

10 月 7 日(金) 12:00 開店

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 》

『コロンビア ナリーニョ グランホヤ スプレモ』 100g/¥540

北緯 1 度。ほぼ赤道直下に位置するナリーニョ地区。日射量は十分で、火山性の土壌でミネラルも豊富。標高が高く冷涼な気候と、谷底から立ち上がる暖かく湿った空気のおかげで寒暖 差が生まれ、コーヒーの木は実に糖分を蓄えます。その結果、まろやかな酸味と、長く続く甘さを持ったコーヒーになります。気候条件に恵まれたコーヒーは、険しい斜面で一つ一つ手摘みで 収穫し、冷涼な気候の県都パスト市で保管されます。柑橘系のフルーティさと、煎りすすめていくと発達していくビターチョコのような甘みをお楽しみください。

大きな農園がないナリーニョ県では、険しくそびえ立つ山肌に植えられた珈琲を小農家さんがそれぞれに収穫をするため、収穫されたチェリーの品質はバラバラです。それを均一な品質に仕上げられるかが重要です。この商品は CARCAFE 社に依頼をしました。同社は現地採用の専門スタッフと共に 60 年以上に渡り生産者との信頼関係を築いて来ました。同社が買い付けたパーチメントは、冷涼な気候の県都パスト市の工場で保管・精製されます。長年の経験と信頼できる生産者からの直接購入、そして現地ドライミルだから可能な徹底された品質管理が産み出すコロンビアの極み、カルカフェ社のナリーニョ・コーヒーを是非ご検討下さい。(商品説明より)

『ブラジル 緑のセラード モンテカルメロ』 100g/¥530

脱炭素が世界中で叫ばれています。そんな中、ブラジルでは「脱炭素コーヒー」が作られました。専門機関による科学的根拠に基づいて、モンテッサー組合に所属する 34 の農園で、土壌改善、灌漑設備の効率化を通して、CO2 排出量が通常の 1/5 ほどに抑えられたコーヒーです。コーヒーが栽培されるモンテカルメロ地区はミナスジェライス州の北西部に位置しており、高温多湿の夏と、心地よく乾燥した冬という、はっきりとした四季があることも、この地域の特徴です。カカオのような甘く香ばしいフレーバーが現れやすい地域で、今回のクroppでもその特徴的な香味がありました。コーヒーを飲むといういつもの行動が、脱炭素にふれるきっかけになればと、ささやかながら 1 人のパイヤーとして願っています。(商品説明より)

『ミャンマー ガベ村 ホーンビルコーヒー レッドハニー』 100g/¥580

2022 年 1 月にマイクロミルを建設し、すぐに加工が始まりました。サイフォンタンクを利用して、コーヒーチェリーの選別をしっかりと行っています。水洗式のための発酵槽がまだ出来上がっていなかったこともあり、今回はハニー製法で仕上げてもらいました。果肉除去後に、表面を乾かすためにアフリカンベッドで 1 日乾燥。その後、ビニールハウスの中でゆっくりと乾燥を行い、ドライパーチメントまで仕上げています。ミューシレージがたっぷりついた完熟のチェリーを使用しているため、乾燥後のパーチメントの色はカラメル色になります。1 日の終わりに綺麗に皆で機械等の洗浄しているため、とても清潔に保たれているウェットミルです。組合員全員で丁寧な仕事をしているので、今後もどんどん品質が上がっていくと思います。(商品説明より)

『雲南 天空農園 ナチュラル ダブルファーメンテーション』 100g/¥580

独特の風味を楽しんで頂ければと思います。この商品は予約があった時のみの焙煎となります。