

上げる、上げるとうたいながら、値上げしないのでお客様に心配されるようになりました。ありがたい事です。品質は何も変わらないのに現在も毎月生豆の値上げは続いています。価格の計算表を見るといつも、おいしい、私大丈夫か?と思います。世界の情勢とは無関係ではられない。と今更ながら愕然としたりして^_^; でもでもです。楽しく暮らしたい。窓を開けたら、冷たい空気と一緒に金木犀がふわりと香ったり、夜の澄んだ空に美しすぎる三日月が私を見下げていたり・・(拝みたくなるお年頃) 嬉しい事はまだまだありますねえ。私は値上げをしたくない。だからこれからも精一杯あがきます。お客様にはご迷惑様ですが付き合ってください。それでも、自分の暮らしは自分らしく守ってくださいませ。(私自身に言い聞かせているな) 気持ちの良い日が長く続く秋でありますように。どうぞ御身大切にお暮しく下さいませ。

予告：11月23日(水)24日(木)連休いたします。



2023 ムーンカレンダー注文します。

十三夜で愛用しているカレンダーです。
ご希望がございましたら一緒に注文致します。

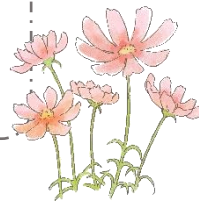
1部 ¥2500

ご希望の方はご連絡ください。

『ノマドムーンカレンダー』で検索しますと買えます。

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。



珈琲豆の値上げの予定のお知らせ

10月1日より値上げとなりました。よろしくお願いたします。
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、心苦しいのですが2、3ヶ月に1回100gに付10円値上げとなりそうです。

《 焙煎室より 》

『コスタリカ タラス ファンシー』 100g / ¥540

コスタリカの中でも最も有名な産地であるタラス地区に限定した商品となっております。標高が高く険しいタラス地区の中で、約2,000軒の零細農家と長年、協業していることから、品質向上に繋がっています。そうした努力により、コスタリカコーヒー取扱量 No.1 の輸出業者がスペシャルティコーヒーとして仕上げた商品となっております。現在、コスタリカでは、水の規制でほとんど見かけなくなった発酵槽を使い、水洗処理後、品質保持のため、機械乾燥を低温でゆっくり乾燥させ天日乾燥させるなど工夫をしています。■爽やかな酸味と甘い酸味がアフターテイストで楽しめます。Qグレード認証で、83点を取っていることから、高品質が証明されており、コーラルマウンテンに引けを取らない商品となっております。(商品説明より)

『グアテマラ SHB フライハーネス (苗木プロジェクト)』 100g / ¥600

近年、農地面積の減少やハイブリッド種への切り替えにより減少しつつあるブルボン種。現地の農家さんの中には、ブルボン種を守ろうと奮闘されている方々がいます。2021年からは彼らをサポートするために、海ノ向こうコーヒーとボルカフェで「苗木プロジェクト」を立ち上げました。農家さんの作ったクロープにプレミアム価格を上乘せして販売して、その売上の一部でブルボン種の苗床を配布、将来的にブルボン種の生産量を高めるという取り組みです。プロジェクトが始まって2年目。今回、数量限定で入荷しました。今期は柑橘系のフルーティさと酸味の明るさがアップしました。フライハーネスという産地の未来に期待できる仕上がりをお楽しみください。(商品説明より)

『タンザニア Mwika 組合 AB ウォッシュ』 100g / ¥630

19世紀にドイツの宣教師によってタンザニアにコーヒーを持ち込まれて以来、キリマンジャロ周辺ではコーヒーの栽培が続けられ、今ではタンザニアのコーヒーを代表する主要産地となっています。このMwika組合は1994年に結成され、現在組合に所属するのははおおよそ930世帯の小農家さん達。彼らは自分たちの組合でウォッシングステーションを構え、チェリーの収穫後、すぐにパーチメントの状態にするよう加工をしています。その為、チェリーの長期保管によって発生する予期せぬ発酵や腐敗を防ぐことができ、品質を安定させることに成功しています。火山の影響で肥沃な土地で育つコーヒーはフルーツのようなフレーバーが顕著。その質の高さから、近年ではアメリカからの関心が高まり、徐々にアメリカ向けの輸出が増えてきているそうです。(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』 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。