



2023 年 あけましておめでとうございます。

私にとって毎日、大方気持ち良く仕事ができる事は、happy です。仕事ですから色々あります。ですが、50 歳を過ぎたあたりから、徐々にその色々を引きずらなくなりました。

やってしまった事は、もうしょうがない。謝っても許してもらおうと思わない。ところで、昨年末に、とんだ失敗をしました。引きずってはいませんが、気が付いた事があります。私は甘やかされている・・・お客様に。

いっぱい忘れてたり、失敗したりしているのですが、なんとなく許されてここまで来ています。ありがたい事です。感謝を忘れていました。皆様本当にありがとうございます。どうぞ、ご要望やご意見がありましたらお知らせください。すぐには出来ないかもしれませんが、課題があるのはいい事だと思っています。もうひと頑張りしたいです。

この冬、雪はたくさん降るでしょうか？雪かきは頑張りたくありません。すべてが、ほどほどの 1 年になりますように。

本年もどうぞよろしくお願いいたします。



カフェインレス珈琲のこと

最近カフェインレス珈琲を要望されることが多くなりました。

授乳中のママさんや逆流性食道炎を患っている方、夜も珈琲飲みたいけど眠れなくなっている。というような方々が結構いらっしゃるようです。

十三夜では『ブラジル』のカフェインレス豆を販売しています。100g / ¥550
スイスウォータープロセスという方法で化学薬品を一切使わず、97%カフェインを抜いた豆です。左が通常のブラジル 右がスイスウォータープロセスのカフェインレスのブラジルです。



焙煎するとカフェインレスの方が同じ焙煎度合でも黒く焼き上がります。以前のカフェインレス珈琲は味が抜けた感がありましたが、スイスウォータープロセスのブラジルに関しては、黙って出されたら気づかない程度だと思えます（但し、私の味覚は凡庸です）



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。入荷ごとに価格が変動する事がございます。何卒よろしくお願いたします。

《 焙煎室より 》 全種類を一緒に焙煎することはありません。ご予約ください。

『エチオピア ゲイシャ G3 ナチュラル』 100g / ¥550



『インドネシア クィーン スマトラ』 100g / ¥580

『コロンビア マジヨルカ』 100g / ¥550

パジェ・デル・カウカ県は、コロンビアで最も西に位置する県で、カウカ川が2つの大きなアンデス山脈の間を流れる地域に位置し、国内でも最も肥沃な土地の一つと言われています。柑橘系果実の香りとシナモン・バニラ・キャンディ・ナツメグ・チョコレート、爽やかな柑橘系の酸味と後味。Q グレード評価も 84.5 点と高く、スペシャルティコーヒーと言える逸品です。（商品説明より）

『ペルー マイクロロット Juan Manchay Santos さん』 100g / ¥580

ナッツ感があり、ペルーの「マイルド」という印象をいい意味で変えてくれるコーヒーが入荷しました。1,900m を超える標高の高さもあってか、非常に明るくクリーンな酸味が好印象で、ストーンフルーツやオレンジのようなフレーバーをしっかりと楽しんでいただけます。冷めてもフルーツ感や甘味がしっかりと残ることからも、ペルーという産地のポテンシャルが感じられます。

ファン マンチャイ サントスさんは、妻のホセファさんと7人の子供たちと一緒に2つのコーヒー農園を切り盛りしています。コーヒー栽培を始めた当初はムンドノーボ種を中心に栽培していましたが、カツーラ種やブルボン種を植えてみたところ、土地の気候条件とマッチして品質が格段に向上しました。（商品説明より）



『カフェインレス ブラジル スイスウォーター方式』

『雲南 ダブルファーメンテーション』 この2つは注文頂いてからの焙煎です。

詳しい商品説明は店内のスクラップブックを是非ご覧ください。

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。