



令和 5 年 自家焙煎珈琲 十三夜 如 月

2 月となりました。

1 月後半の連日のニュースはコロナ、コロナから寒波、寒波に。気温が低いので雪の粒が小さいのか？積雪はこの程度ならありがたいくらいです。でも、本当に寒い。近年、薄手の暖かい服がたくさんあるので、いつも私はベストを入れて 5 枚も着ています。そうすると、寒くはないけど体を圧迫するので気疲れならぬ、着疲れします。(+o+)

お客様とも、「バジヤマに着替えると、ホッとするよね。」と笑い合いました。

テレビで、小回りしながら、恐ろしい速さで走る戦車の映像を見ながら、こんなものが世界にはたくさんあって、必要としている国があり、必要としている状況があるなんて・・・現実なのに漫画みたい。

『ルフィ』を名乗りとんでもない犯罪を起こしている人間は、まさしく日本人。漫画みたい。

平和ボケと言われますね。これでは。

ニュースに毒づきながら、フリーデンソッケン（平和の靴下）を編む。

私は平和な日本の大阪のおばちゃん風に成長しています。たぶん喜ばしい事だと思います。

どうぞ、皆様、足元に注意し、御身大切にお過ごしくださいませ。



『ブラジル ドルチェ チョコラーダ』 100g / ¥550

バレンタインデーのギフトにいかがでしょうか。私が焙煎すると、チョコレート味はしないと思いますが、商売っ気を出して『チョコラーダ』を購入してみました。

ブレンド・十三夜と 100g づつセットにしてギフト Box に入れます。

1 セット ¥1080 箱代込み



2 月の営業時間変更のお知らせ

都合により **2月6日(月)14:00 閉店**

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

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。

『コロンビア マジorca』 100g / ¥550

『グアテマラ コバン オーロラ農園 SHB ウォッシュ』 100g / ¥580

オーロラ農園があるコバンは首都グアテマラシティから 150km 北に位置しています。山々に囲まれた盆地となっており、カリブ海からの温暖で湿った空気が流れ込むため、年中霧が多い町として知られています。

また、熱帯雨林がまだまだ手付かずの状態に残る鳥類の楽園でもあります。そこには 8 種の固有種を含む 179 種の鳥類が確認されており、中でもその美しさから「オーロラ」と親しみを込めて呼ばれ農園名の由来にもなった「Collared Trogon」(クビワキヌバネドリ) が

生息しており地域住民に大切に保護されています。この農園は 1887 年にドイツ系移民によって設立され、長年に渡りコーヒーを栽培し続けて

いましたが、2014 年現在のオーナー、アルド アネーゼさんがスペシャルティコーヒーの生産に力を注ぎ始めました。豊富な雨量を活かした環境に負荷をかけない農場運営にも注力しており、使用する水は灌漑を行わず自然由来、さらに使用する電力は CO2 を排出しない水力発電や太陽光発電によって賄われています。(商品説明より)



『ブラジル テラ デ オーロ ナチュラル』 100g / ¥560

セラード地区は海拔 900m-1000m と、ブラジルの中では標高が高く、雨季と乾季がハッキリと別れているエリアです。その為、光合成を活発に行うコーヒーの木にとって、このエリアは理想的な育成環境にあるといわれています。しっかりと日光を浴び収穫されたコーヒーは、濃厚な口当たりと熟したチェリーの甘味をしっかりと蓄え、クリーンなアフターが特徴です。

今ではブラジルでも高品質の珈琲が育つ産地として知られるセラード地区ですが、かつてはその土地は酸性の土壌で、草もほとんどはえないような不毛の地でした。しかし、1970 年半ばより、土壌改良により作物の栽培が可能と判明すると、そこから一気に農地開拓が進んでいきました。実は日本も関わっています。1979 年から 2001 年までの期間、日伯セラード農業開発協力事業、通称プロテセール事業が日本とブラジル共同でセラードエリアの農業開発協力事業が行われました。日本側は資金面の援助を行うだけでなく、JICA と協力して農業の専門的知識をもつ人材を長期間派遣し、農家さんを技術面からも支援しました。もちろん日本の支援がすべてではありませんが、国を超えた様々な人々の尽力があり、今の肥沃なセラードエリアがあるのです。(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 ダブルファーマンテーション』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。