

あんなに寒かったのに、3 月中に桜が咲きました。

私の子供の頃を思うと、1 ヶ月近く早い気がします。50 年前です。

温暖化は心配ですが、桜を眺めるのはいつもとてもいい気持ちです。

ご近所のお庭も様々な春の草木が花盛りで、平坦からの覗き見が楽しいです。

店前の小さい花壇のキジムシロが今年もこんもり咲きました。本当にかわいいです。



なんのお構いも致しませんが、もう 3 年咲いてくれています。

この花壇に咲く花は、ほっといても咲く花ばかりです。

これから、ハナニラ、オダマキ、ライラックも咲きます。

無造作に植えてしまったので少し花壇の手入れをせねば

と思っていますが、今度、今度と言いつつ...

「今度とおぼけは見た事ない」(夫のセリフ) そうで、

確かにと頷くばかりです(>_<)

4 月、WBC で活躍した超カッコイイ若き侍たちは、それぞれの地で活躍しています。

未来の侍たちは甲子園で今日決勝戦。どちらも頑張れ～

コロナウイルスの対応も変わり、より with コロナの意識を強くせねばなるまいと思っています。

戦争は終結せず、恐ろしい言葉がニュースで伝えられています。私は、編み物しながら「愚かなことじゃ」と、昔話のおじいさんのようにつぶやいております。

学校が始まって黄色い帽子の 1 年生を眺めるのが楽しみです。とってもフレッシュですから。

私も、今日からまたフレッシュに参ります。(容姿はともかく、気持ちだけは)

皆様、季節の変わり目です。どうぞ御身大切に。

臨時休業のお知らせ

4 月 17 日(月) 午後 2 時半閉店

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。

『メキシコ チアパス フィンカ ドンラファ デリシャス農園 ナチュラル』 100g / ¥670

中米産のコーヒーで稀に見かけることがあります。フィンカ・ドンラファではパチェという品種の栽培が盛んにおこなわれています。ティピカの突然変異種とされており、収量はそこまで多くはないですが、香味が優れ、木の背は低く、病気や害虫への耐性の高さがあるなど、栽培のしやすさのある品種です。彼らはそのコーヒーをバナナとチャラム（インガペラ）の木によるシェードツリーの下、コーヒー栽培をおこなっています。その中で、完熟したチェリーを選び、コーヒーはきれいな水タンクに通され、浮いているチェリーを取り除き、残りは発酵工程へと運ばれます。発酵は、コーヒーを密封された Ecotact のバッグに 72 時間入れ、無酸素状態をつくります。発酵が完了すると、コーヒーはアフリカンベッドで天日乾燥します。最終的には、生豆の水分値を 10%～12%の範囲内になるように調整しています。(商品説明より)

『コスタリカ ジャガー ハニー』 100g / ¥580

「中米のスイス」と呼ばれ、軍隊を持たない平和主義の国、コスタリカ。さらに「地球幸福度指数」No.1 に選ばれたり、国をあげて環境政策にも取り組んでいたりと、独自の取り組みをすすめています。このコーヒー豆は、近年の森林伐採によって絶滅危惧種に指定された「ジャガー」を守るためのプロジェクトとして栽培がスタートしました。コーヒー豆 1 ポンド(約 450g)当たり、最低 1 セントが寄付され、森林を守る活動に活かされています。コーヒー栽培の歴史は古く、アラビカのウォッシュドは高級品として知られてきましたが、スペシャルティコーヒーの潮流の中で、さらに独自性を発揮していくべく、ハニープロセスが考案されたり、トレーサビリティの向上を目指したマイクロミル革命など、工夫を重ね続けています。(商品説明より)

『ブラジル ドルチェ チョコラーダ』 100g / ¥530

ブラジルといえば香ばしいナッツとアフターで感じるダークチョコ感。それにとことんこだわった商品を作りました。産地を指定するのではなく、もっとダークチョコの印象を強くするために、南ミナス、セラード、モジアナで栽培されたコーヒーのロット数百種類を鑑定・厳選し、ブレンドしています。完熟したチェリーを収穫するのではなく、完熟から少し乾燥した状態で収穫します。

通常は水の中にコーヒーチェリーを入れ、水に沈むチェリー、浮くチェリーを選別し、主に水の中に沈んでいるコーヒーを使用します。しかし、このドルチェチョコラーダは、少し乾燥しているチェリーを収穫するので、水に浮くチェリーを選別し使用します。その後、機械乾燥を行い、サイロにて熟成させて出荷します。(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』これ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。

