

5 月。田植えの季節がやってまいりました。

越後平野の田んぼは 1 年中い〜景色です。私は田んぼが好きです。

白鳥が群れる冬。わさわさ伸びた緑の夏。首を垂れた稲穂の秋。ことに、水が張られて小さい稲の苗が揺れる 5 月の田んぼが好きだー。

GW は田植えの最盛期。農家の皆様、ありがとうございます。

道路が増え、家が増え、越後平野の田んぼは小さくなってしまっています。

食べるものが豊富に有り、収穫量を増やす技術も進歩して、そんなに田んぼはいらないんだとはわかるけど、どこまでも、どこまでも田んぼ。って風景を知ってる私は、毎年少し淋しい。

この先は、お米がどこで育つかかわからないけど、チャット GPT はわかる人が育っていくんでしょね。

私もチャット GPT を使う日がくるのだろうか？

最近、パソコンで検索しようと思うと、「なんでもお聞きください。」と画面に出たりします。

「いやいや、結構です。」と返答して、今まで通りの画面でいいのにと焦ります。

もう 2,3 回出たら慣れると思います。習より慣れよ。がんばれ私。です。

いい季節です。どうぞ皆様、自分が喜ぶ事をいっぱいしてくださいませ。
御身大事です。



Thank you

営業時間短縮のお知らせ

月曜・火曜・金曜・土曜 10:00~17:30

日曜日 10:00~17:00

水曜日 10:00~15:00 終日 takeout のみ営業

木曜日 定休日

ご不自由をおかけします。何卒よろしく願い致します。

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。

☎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。何卒よろしく願いいたします。

《 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。

『パナマ ボケテ Qグレード』 100g/¥540

レリダ農園は、エスメラルダ、ハートマン、ドンペペなどの老舗有名農園の一つで、パナマのスペシャルティ業界ではよく耳にする農園です。

1929 年、レリダ農園はパナマ産コーヒーを初めてドイツに輸出しました。これにより、パナマはヨーロッパで最高品質の希少なコーヒーの生産者として高い評価を受けるようになりました。レリダ農園は、1920 年代にトレフ・ボチェ・モニッシュ氏によって設立されたパナマで最も古いコーヒー農園のひとつです。ボケテの高地、バル火山から坂を下ったところにあります。多種多様な動植物が生息する美しい自然保護区で、原生林に囲まれ大切に保存されており、商業的利益へのこだわりと環境保護への取り組みを両立させるために努力しています。

レリダ農園は 100 年以上にわたり珈琲を輸出しており、その品質は常に特筆すべきものです。一貫性のある生産工程、素晴らしい精製、非常に丁寧な仕上げにより、パナマ最高のコーヒーサプライヤーのひとつとなっています。

軽い酸味と甘味、芳醇でマイルドなコク、バランスの取れた珈琲です。(商品説明より)

『エルサルバドル マイクロロット Las Nubes 農園 ブルボン W』 100g/¥580

1985 年創業のエル・ボルボロン社のドライミルによって品質管理が徹底的に行われています(コーヒー栽培は 100 年以上の歴史があります)。周辺の良質なコーヒーを生産する農園とパートナーを組み、原料の選定だけでなく、苗木の生産から着手し、品質の高い苗木を各農園に提供しています。ラスヌベス農園もその一つです。ラスヌベス農園の今回のロットは、収穫期間中の中でもっとも熟度が高まるタイミングのもののみを使用し、その中でもしっかりと精選加工ができたロットを厳選しました。そのためか、今までにエルサルバドルでは味わったことのないほどフローラルで、ジューシーな味わいの水洗式コーヒーとなっています。(商品説明より)

『ルワンダ キニニ ターナー ナチュラル』 100g/¥640

近年、ウォッシュ以外の精製方法も活発なルワンダ。海ノ向こうコーヒーが毎年取り扱うキニニ水洗工場でもナチュラル製法が導入され、2022 年から取り扱いがスタートしました。ドライの状態からカスカラやチェリーの香りが感じられ、丁寧に加工されたことが分かります。酸味はやや強いものの、甘味もあるので浅煎りでも楽しめます。また、ウォッシュに比べるとどっしりとした口当たりがあり、中煎り以降では甘味がグッと強まります。千の丘の国と呼ばれる肥沃な丘陵地で栽培されるルワンダコーヒーは、その品質水準の高さで、近年のスペシャルティコーヒー市場で、大きな広がりを見せています。そのルワンダのコーヒー生産地の中でも、これまであまり注目されることの無かった北部ルリンド地区で、新たにトップスペシャルティの生産が始められています。(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。

