



令和 5 年

自家焙煎珈琲 十三夜

水無月

6月1日は、個人事業主になった日です。

店主となって8年目に入りました。今も元気ですが、8年前は若くてもっと元気だったなあ。

そろそろ元気だけではどうにもならない感じが近い・・・

ではどうするか？

美貌は、はなからあてにならず。脳の方もあやしくなるとる。瞬発力など何処へいったのか？

ぼんやりしてはいかんでしょう。と思いつついつの間にかぼんやりしている今日この頃です。

思考がぐるぐる堂々巡りしています。

私、いつの間にか自分のことばかり考えてるな。自分のことばかり考えると不安になる。

不思議ですね。私はこんなに幸せなのに。

コロナとの共存は進んでいます。良かったです。

あとは、戦争が終わりますように。とりあえず、一生懸命に神頼みます。

どうぞ、皆様御身大切にお過ごしくださいませ。



都合により6月26日(月)は14:30 閉店いたします。



水出しアイス珈琲 ¥500 takeout ¥400

珈琲豆の挽売りと takeout 珈琲 (ホット、アイス) を同時にご注文頂いた場合、takeout 珈琲は ¥100 にサービス致します。

珈琲ゼリー、珈琲フロートもお楽しみください。

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。

☎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

次回入荷分より『マンデリン G1』と『ミディアムローストブレンド』を値上げ致します。

マンデリン G 1 100g ¥510 を ¥540

ミディアムローストブレンド 100g ¥450 を ¥480

《 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。

『ペルー クナミア (有機 JAS 栽培)』 100g / ¥580

ペルー北東部に位置するアマゾナス州は、ペルーのコーヒー生産地の中でも高品質な豆が生産される地域として知られています。

農園では、直射日光を防ぐためにシェードツリーを農園全体に万遍なく植えており、収穫後パーチメントの乾燥もビニールテントで覆うことで乾燥中に雨で濡れないようにしています。更に地上から数十センチ上に木製の棚を置きじっくり乾燥させています。

精選・異物除去・スクリーン選別機械が充実し、乾燥工程も手間をかけて丁寧に行うことで、生豆の色目・水分が均等に揃い、外見上も綺麗に仕上がっています。栽培地域の標高が高い為、実が熟し適度な酸味とコクをバランスよく併せ持ち、芳醇で豊かな香りのする高品質なコーヒーに仕上がっています。(商品説明より)

『コロンビア ナリーニョ グランホヤ SUP』 100g / ¥590

北緯 1 度。ほぼ赤道直下に位置するナリーニョ地区。だから日射量は十分で、火山性の土壌でミネラルも豊富。標高が高く冷涼な気候と、谷底から立ち上がる暖かく湿った空気のおかげで寒暖 差が生まれ、コーヒーの木は実に糖分を蓄えます。その結果、まろやかな酸味と、長く続く甘さを持ったコーヒーになります。気候条件に恵まれたコーヒーは、険しい斜面で一つ一つ手摘みで収穫し、冷涼な気候の県都パスト市で保管されます。柑橘系のフルーティさと、煎りすすめていくと発達していくビターチョコような甘みをお楽しみください。(商品説明より)

『ウガンダ ルウエンゾリ ドンキーウオッシュ アフリカスノー』 100g / ¥570

ウガンダの珈琲生産地としては、東部のマウントエルゴン周辺、南部のルウエンゾリ周辺です。今回の珈琲は南部のルウエンゾリ山脈、コンゴ民主共和国にほど近い場所の世界自然遺産にも登録されている通称「月の山」のコーヒーとなります。良質なコーヒーが取れるリフトバレー (西リフトバレー) にちょうど位置するこの山脈地帯は、4000m を超る山々が連なり、雄大な光景が広がっています。その中でも、標高が高い地域のコーヒーだけを集めました。標高が高すぎて、集荷するトラックが入れないため、小農家さんたちがいつも使っている「ロバ」(ドンキー) にコーヒーチェリーを載せて山をくだり水洗工場まで運んでもらっています。かつて内戦等の紛争が絶えなかったこの地方は、低級品のアンウォッシュドアラビカの産地 でした。しかし、元来ここで栽培されているコーヒーの樹はケニア由来の品質の良いアラビカ種で チェリーの資質は非常に高く、品質低下の原因は流通経路で混入されるロブスタや近隣国からの密輸によるオールドクopp だったようです。この地域のみで精選されたコーヒーは、とてもクリーンで、柔らかな酸味と柑橘系の甘さが広がるとても良質なコーヒーです。(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』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。

