



夏が終わりません。天気予報と首っ引きになり、雨を待っています、降りません。

30℃は「今日はしかも過ごしやすいね」と、

25℃は「朝は涼しかったね」と言う会話になってます。

よくよく考えたら、これってかなりおかしな会話だと思うんですが、順応するんですね。人って素晴らしい。

エアコンという偉大な発明に敬意を表しながら、オゾンを作って宇宙に送る発明はまだか と雨乞いしながら、他力本願の日々です。(オゾンが何かもわかりませんが…)

人は順応はするけど、自然をどうにかできません。でも、破壊は簡単です。

困ったなあと思うばかりです。

そして、お米の出来はどうか？果物は？野菜も？心配事は食べ物の事ばかりなり。

我ながらみごとな食い意地です。元気ってことですね。ありがたい。

今年の十五夜は9月29日です。この頃までには、秋を実感できますように祈ります。

どうぞ、くれぐれも御身大切にお過ごしくださいませ。



コーヒーメーカーの事。

コーヒーメーカーはとても便利な機械です。珈琲豆と水をセットすると、数分後にはほっておいても珈琲が飲めます。我が家もコーヒーメーカーを使っています。

様々な電気メーカーが様々な機能の付いたコーヒーメーカーを販売しています。



使用上の注意点を確認し、まずは取扱説明書通りに珈琲を淹れる事をお薦めします。それから、自分好みの濃度になるよう水や珈琲の量、豆の挽き方を調節して繰り返し試してください。

アイス珈琲も簡単に出来ます。

納戸に片付けてありませんか？その子活躍しますよ。

アドバイス出来る限りさせていただきます。

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。

珈琲豆の値上げの予定のお知らせ

9月15日頃より、【マンデリン】と【ミディアムローストブレンド】が値上げとなります。

マンデリン G1 100g …… ¥510 ⇒ ¥540

ミディアムローストブレンド 100g …… ¥450 ⇒ ¥480

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。

『グアテマラ オリエンテ』100g/¥550

グアテマラ・オリエンテ地域は、グアテマラ南東部の複数の県をまたぐコーヒー生産地域を表しています。この地域は、コーヒー生産量が多く、汎用品のグアテマラ SHB の生産量の多くが、この地域の生豆が出荷されており、大手輸出業者の多くが、この地域に精選工場を構えている事からも一大生産地として知られています。そうした条件の中で、安定した品質と価格のバランスを考慮した商品が本商品になります。

Qグレード認証においても84点を獲得しており、品質は良く、価格も現在の相場からすれば安くなっています。フレーバーに優れ、バランスのとれたスッキリとした酸味が特徴です。ブレンド、単品どちらでもいける優良品と言えます。(商品説明より)

『タンザニア インベヤ マトウング ウォッシュ AA』100g/¥570

タンザニア南部のロット。北部のチョコレートやアップルの香味とは異なり、ジューシーなフルーツフレーバーが非常に華やかな印象をもたらします。日本ではキリマンジャロをはじめとするタンザニア産コーヒーが古くから親しまれています。インベヤ地区はタンザニア南部にあり、未開拓の土地もまだ多いことから、新興産地として知られています。キリマンジャロ山で有名なタンザニア北部よりも標高が高く、チェリーがゆっくりと育つ環境、丁寧に処理されたクroppからは明るい酸とフルーツフレーバーが現れると言われています。タンザニア南部のインベヤ地区、ムビンガ地区には国や各国の商社から支援があることから積極的に苗木の配給が行われており、農地が拡大しています。2022年のこの商品の名前にもなっているマトウングとは、スワヒリ語で「フルーツ」の意味。このロットからは明るい酸味が感じられ、その名の通りフルーツジュースのような甘く爽やかな香味を楽しむことができます。ぜひエリアごとの味わいにご注目ください。

(商品説明より)

6、7、8月の今月の珈琲が少し在庫になっておりますので、それらも焙煎し、少し価格を下げ販売致します。よろしければ、この機会に是非。

『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。

