



今年もあつという間に師走となりました。
あつという間ではありますが、色々ありました。
良い事も、良くない事もりましたが、みーんなチャラにして
良かったと言える 1 年になるよう、締めくりがんばります。

2023 年をちょっとぼーっと過ごしてしまったとっていて、娘を卒業したことだし、
残りの私の肩書は人間、妻、母、姉、店主、etc. 全うせねば。などと今思っています。

今年も 1 年、私の珈琲を飲んで頂いてありがとうございました。
忙しい 12 月、どうぞ御身大切にお過ごしくださいませ。
皆様にたくさんの感謝を込めて焙煎します。



各種珈琲の詰め合わせ

- ① ドリップバック珈琲 10ヶ入り
¥1390or¥1450(箱による)
 - ② 200g 入り ¥1000~
- プレゼントに是非お使いくださいませ。

12 月の営業日時変更のお知らせ

12 月 4 日(月)14:00 閉店
12 月 31 日(日)~1 月 3 日(水) 年末年始休業
1 月 4 日(木)より通常営業 (木曜日ですが、営業致します)

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。

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。

『タイ メイチエディマイ ジェーンセレクト W』 100g / ¥620

今回のロットを手掛けてくださったジェーンさんは、2013 年に代表であるフアディと共にビーンズスパイヤーを立ち上げた共同経営者です。ビジネスのため各国を飛び回るフアディに代わり、産地の加工場の生産管理や農家さんとのコミュニケーションを行っています。そんなもっとも農家さんとの距離が近い彼女が今回、海ノ向こうコーヒーの為に紹介してくれたコーヒーはチェンマイ メイチエディマイ地区の 19 世帯の農家さんが大切に育て上げたコーヒーです。今回はウォッシュでのご紹介ですが、茶の生産で培った発酵技術を応用しての特殊精製にも取り組んでおり、今後の品質向上に期待ができるエリアだと教えてくれました。(商品説明より)

『エルサルバドル SHG ジュリア』 100g / ¥550

エルサルバドルのイラマテペック山脈エリアは、黄金のコーヒー地帯と呼ばれ、収穫された新鮮なコーヒー豆が毎日貯蔵庫に集められます。その後、果肉を除去することから始まり、次に隣接する山の小川から集められた真水で発酵および洗浄されます。コーヒーは伝統的な方法で乾燥場で天日干しされ、乾燥が終わると、豆はすぐに木製のサイロに保管され後で輸出時に脱穀されます。本商品は、主要なコーヒー市場であるヨーロッパ、アメリカ、日本、カナダ、オーストラリア、台湾に出荷され、スペシャルティコーヒーとして評価されています。バランスの取れた、爽やかな甘味、柑橘系の酸味、トロピカルフルーツ、キャラメル、ピーチ、ハチミツのフレーバーを備えたシルキーなクリームボディが特徴です。(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』 ¥550

『雲南 天空農園ダブルファーマンテーション』 ¥650 入荷いたしました。

この 2 つの商品は基本、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。

創業者 母 岡 アキ すい臓がんを患い 11 月 24 日に永眠いたしました。
床の間に『千秋楽万々歳』という色紙を飾り、希望通り自宅で逝きました。

長きにわたりご好誼頂きました皆様に深く感謝申し上げます。

尚、当人の強い遺志でご弔問、供花、弔電、ご香料の儀は、拝辞する身勝手にどうかお許しく下さい。誠にありがとうございました。

店主 林 睦

