



新春のお慶び申し上げます。

本日 1 月 2 日 元旦に大きな地震がありました。びっくりしました。
穏やかない新年を迎えた。と思ひながら私は終らなかつた掃除に励んで、いよいよ掃除も大詰めでした。棚から置時計が落ちて壊れました。

各地で大きな被害となつて、ちよつとめげます。

いつも何かあると思うのは、何もできないのだからいつも通りに暮らす。

感謝して。出来る事をやる。めげても誰も喜ばない。

午前中、掃除の合間に棚の奥から汚くなつた本が 1 冊出てきました。
『チーズはどこに消えた』 2000 年にベストセラーになつた本です。1 時間かかりましたが読みました。(それで掃除が遅れた(;^_^) 今年は元旦から読書しちゃつた。
たぶん去年は 1 冊も読んでいない気がするので・・・1 年の計としては良いな。
日々、楽しい事もめげる事もあるけど、淡々と私を生きて行こう。たぶんこれでいいのだ。
今年も焙煎して、アニメ観ながら靴下編んで、食べて寝て怒つて笑つて。

皆様も、御身大切に今年も自分を生きてくださいませ。

本年もどうぞよろしくお願いいたします。



値上げのお知らせ

1 月よりチケットと一部飲食を値上げさせていただきます。
何卒宜しくお願い致します。

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。

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。何卒よろしくお願ひいたします。

《 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。

『インドネシア クィーン スマトラ』 100g/¥610

マンデリンの産地の中でも高品質な豆を栽培する地域としてこのリントン地区は知られていません。クィーンスマトラは赤い実だけを摘み取り収穫、パルピング後は天日干して太陽の光をいっぱいに浴びます。大粒の豆だけを選び抜き、さらに手選別を 2 回以上行うことで欠点豆、通常は欠点としてみなされない先割れ豆や欠けた豆までも取り除いてその名に違わない品質に仕上げました。クィーンスマトラは、マンデリンコーヒーが持つ芳醇なコクと香りが際立つ逸品です。特に香りの点で大きな差があり、通常のマンデリンにはない、芳しい香りが強く長く続きます。

(商品説明より)

『ブラジル トロピカルバィア ナチュラル』 100g/¥560

偶然から生まれたフルーツフレーバー

ブラジル東海岸に接しているバィア地方では、最高で 1,200m に届く標高でコーヒー栽培を行っており、ブラジル国内でもコーヒー生育にとって最高の条件を備えています。しかし、このロットを育てるエリアでは、収穫期にあたる 5 月～10 月頃は湿気が高くなり、降雨の問題にしばしば直面します。そこで、品質の良いチェリーを気候の安定した場所で乾燥させるべく、収穫後すぐにトラックに載せ約 50km 離れた乾燥した気候のカアチंगाまで輸送します。コーヒーチェリーがトラックで移動するのは 24 時間以内と短期間ですが、この間、チェリーは自然に「発酵」し、通常のブラジルコーヒーでは味わえない、クリーミーな質感とフルーティなフレーバーが生まれました。この偶然生まれた味わいは注目を集め、その発酵の再現性を高めるために、運搬するトラックは安定した発酵環境を作る為に密閉されるようになり、カアチंगाに運ばれたチェリーにはチェックが入り、必要に応じて追発酵がなされるようになりました。(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

『エチオピア ゲイシャ G3 ナチュラル』 ¥580

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。

