



今年もヒュウガミズキを頂いて飾っています。

春の黄色いステキな花はたくさんありますが、ヒュウガミズキやトサミズキはレモンイエローの爽やかな色が印象的です。眺めていると軽やかな気持ちになります。

店前の【ごちゃごちゃ花壇】も花が咲き始めたら【なんとなく花壇】くらいには昇格します。

色々植えているうちに花壇は変化しています。

うちの【ごちゃごちゃ花壇】に合う花は勢力を増し、その勢力に押し込まれる花も有り。

小さな野生の王国です。今年はどうな変化があるか？ 楽しく観察したいと思います。

どうぞ御身大切にお過ごしくださいませ。

ご挨拶用の贈り物にドリッパック珈琲はいかがでしょうか。
箱詰め。ばら売り致します。珈琲の種類も選んで頂けます。
1 杯 ¥130
作り置きはなるべくしないようにしています。ご予約ください。



2019 年頃から金継教室に参加しています。カップを壊してばかりだったので、なんとか繕いたくて。今年も 3 月より教室がスタートします。

3 月 10 日(日) 金継教室の為 15:00 閉店致します。

夏頃には繕ったカップをまた 1 つ棚に並べそうです。

毎年恒例の『ブラジルさくらブルボン』ですが、
今年は仕入れを見合わせました。楽しみにして下さっていた皆様、ごめんなさい。

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。



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。

次回の仕入れより値上げとなります。

『マンデリン G1』 100g ¥540...値上げ後 ¥570 4 月中旬頃の見込み
『シティローストブレンド』 100g ¥510...値上げ後 ¥540 4 月中旬頃の見込み
値上げの頃の仕入れ価格により価格の変動がある事がございます。ご了承ください。

《 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。

『マラウイ ミスク組合 AB PLUS』 ¥630

マラウイは北はタンザニア、ルワンダ、南東はモザンビークに接する東アフリカの内陸国です。温和な国民性、独立後一度も戦争をしたことのない歴史から、「Warm Heart Of Africa」(アフリカの温かい心)の愛称で呼ばれることもあります。国土のほとんどが高原であり、比較的冷涼で寒暖差がありコーヒー栽培に適した環境です。東部には国土の 1/5 を占めるマラウイ湖があり、千種以上の魚が暮らす生物の宝庫になっています。コーヒー栽培は珈琲の木を 1878 年スコットランドの宣教師によってプランタイヤ地方に持ち込んだことがきっかけとなり、全土で栽培が広がっていきました。1900 年頃にはコーヒーは主要な換金作物のひとつにまでなりました。ミスク組合は、ムズズコーヒー生産者組合連合会に所属する 1 つの組合。この連合会には 5 つの組合が所属しています。ミスク組合は、連合会の生産量の 50%強を生産している規模の大きな組織で、コーヒーは村ごとにあるウォッシングステーションでパーチメントの状態まで仕上げられています。組合は平均 0.5 ヘクタール程度の畑を持つ零細農家さんを中心に構成され、その 30%は女性の生産者です。ミスク組合は、組合員や近隣住民のための診療所をコーヒーの販売益で運営しており、医療サービスへのアクセスに乏しい地域の人々の生活環境の向上に貢献しています。(商品説明より)

『ペルー チャンチャマヨ G-1』 100g/¥550

ペルーの中部で生産されるチャンチャマヨは、通常、程よい酸味とコクを併せ持ち、スッキリとしたマイルドな口当たりのコーヒーです。通常のチャンチャマヨは G-2 が標準品となりますが、本商品は G-1(グレイド 1)商品となります。G-1 と G-2 の違いは、欠点数の少ないのが G-1 となり、格付けの基準は欠点数となっています。標高やスクリーンサイズで分けてはいません。カップによる違いも等級に反映されます。フレッシュなフレーバーと良好な酸味を有するものが G-1 となりますので、カップによる差があるのもペルーの格付けの特徴です。本商品は、マイルドで程よいマンダリン系の酸味と芳ばしさと甘味が余韻として続きます。他の中南米とは、違ったペルーコーヒーの良さが表れた商品と言えます。(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』 ¥550

この商品は基本、注文頂いてからの焙煎です。ご予約お願いいたします。
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。

