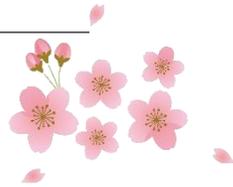


前歯の差し歯がぐらついて、治療中です。

仮歯は食べるにはなんら問題がないのですが、話すのがちょっと不具合です。

空気の抜けがへんで、さ行を発音する時、違和感があります。つくづく、人の体ってかなり精密だと実感します。体のメンテナンスは大切ですね。

新年度の検診の案内が早速送られてきました。めんどくさいし、運動しましょう。とか言われると思うと気も滅入るけれど、頑張って行きます。



今年は入学式の頃さくらが咲いていそうです。

フレッシュな方もそうでない方も気持ちよくスタートがきれるようにと願います。

店の前を通る、新一年生の姿は笑顔を誘います。可愛くて、かわいくて。

皆様、御身大切に春を楽しんでくださいませ。私もそうします。



Takeout の珈琲 ドライブや散歩のお共はいかがですか

Hot 珈琲 (すべての銘柄) ¥ 300

アイス珈琲 ¥ 400

珈琲豆 200 g 以上と一緒に買い上げの場合上記 takeout 珈琲は ¥ 100 にサービス致します。

営業時間のお知らせ

月・火・金・土曜日 10:00~17:30 日曜日 10:00~17:00 閉店

水曜日 takeout 営業のみ 10:00~15:00

木曜日 定休日

4月15日(月) 金継教室の為 14:00 閉店致します。



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。

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。

『マンデリン ポルン セリブ ラジャ スマトラ式』 ¥600

コーヒーコレクターのルンバガオル兄弟

州都メダンから車で 7 時間ほどの場所に位置する、ポルン地区。その地でアルフィナーとジュリアのルンバガオル兄妹は2つの加工場を経営する一家に生まれました。まだ若い時分から、ポルンの地でコーヒー栽培を営む農家さんの元へ足繁く通い、良質なパーチメントの買い付けを行い、農家さん達が栽培や経営面で困難にぶつかった際には親身になって解決に取り組んでいました。この取り組みと人柄から、彼らの元には高品質なチェリーが集まるようになり、いつしか 2人は「コレクター」と呼ばれるまでに成長します。今では提携する小農家さんの数は 170 を超え、ポルン地区のコーヒーコミュニティの発展に欠かせない存在です。(商品説明より)

『ミャンマー ジーニマス レッドハニー』 100g/¥590

ミャンマーのコーヒーは、アメリカでは東洋のパナマと称されるほど、東南アジアで美味しいコーヒーができる新しい産地として近年注目を浴びています。小規模農家を中心のユアンガンは、土壌の豊かなシャン州の中でも最大級の生産量を誇る地域。ジーニマスコーヒーは、現地の社会的企業として農家さんとともに成長を続けています。技術指導や苗木・資材等の提供環境に配慮した栽培手法や精製方法の導入にも取り組んでいます。2018 年に地域最大の精選場をオープンし、ユニークな発酵方法や比重選別機の導入など、品質向上への挑戦を続けています。

(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。



イエメン産の『マタリ・アルマカ』という珈琲を 20 年以上前に扱っていました。

結構高価な豆でしたが、好きな豆でした。いつの間にか扱いが無くなって、ずーと頭の隅にありました。

数年前に見つけて買いましたが、全く違う形状だし、違う味でした。もう一度あいたいな。

という事で、深煎りに向くイエメン産の珈琲を少量仕入れました。

『イエメン モカハラズ シャムス』と『イエメン モカハラズ ファーマーズギフト』を今月中に焙煎する予定です。

かなり高価な豆です。でも飲んでみてから値段を決めようと思います。

「この豆高価だけど、旨いから是非飲んでください。」と言いたいです。さて、どうぞ期待。