

今、我が家は、ガスストーブと扇風機が共存しています。
 昼は扇風機が仕事をし、朝晩は少しストーブが仕事しています。
 こんな事になったのはいつからだったでしょう？
 子供の頃はストーブを片付けて、しばらくしてから扇風機を出していた。
 子供の頃と違うなあ〜この頃は子供の頃と違う事が多い。
 「時代が変わったよね。」とか「今の常識についていけない」という言葉をよく言うようになった。
 そして、年を取れば取るほど理解できない事が多くなり、『こういうものだ』と受け入れる事が難儀になる。あ〜〜きっとこうして頑固に拍車がかかっていくんだな。と思う今日この頃です。
 ええーい、物わかりのいいばあさんになどなるものか。と 59 歳になった私は決意した。
 41 歳で産んだ娘は 17 歳。毎日世代間ギャップと戦う日々です。
 負けてたまるか。であります。皆様もどうぞ御身大切に。負けんといてくださいませ。



水出しアイス珈琲を始めました。 1 杯 ¥ 500

Takeout できます。1 杯 ¥ 400

水出し珈琲は、細かく挽いた粉に点滴のようにゆっくりと水を落として作ります。1ℓ 抽出するのに 6 時間かけます。

そして、日持ちしません。3 日目には詰まったような味がしてきます。

もう少し気温があがったら、この水出し珈琲を凍らせて作る、珈琲フロートも始めます。

臨時休業のお知らせ

5 月 13 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。

☎0250-24-6631 ホームページ: カフェ 13ya で検索してください

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』『シティローストブレンド』の値上げはしばらく見合わせます。

(マンデリンの状態が今一つなので。次回仕入れ時にまた考えます)

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。

『ブラジル グラマバレー ブルボンアマレロ パルプドナチュラル』 ¥ 540

高い標高が生み出すブラジルスペシャルティ

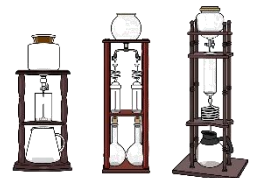
バレー グラマ地区はミナスジェライス州との州境あります。かつて火山であった山々の斜面に位置し、起伏に富んだ地形となっており、平坦な産地が主のブラジルとは異なっています。土壌はミネラル分が豊富な火山性土壌、さらに冷涼な気候によって、濃厚なボディと鮮やかな酸味のあるブラジルスペシャルティコーヒーの産地として注目されています。起伏が多い為、比較的ブラジルでは小規模な農園が多く、現在では約 100 件ほどの農園がこの小さなエリアに点在しています。その中にはレクレイオ、サンタ アリーナ、カシオエイラ グラマ、サンタ イネスなど、日本でも名の知れた高品質なコーヒーを生産する農園が含まれています。小規模ゆえに品質に特化したコーヒー生産が進んだエリアで品種のこだわりも強く、冷涼な気候に適し、香味の良いイエローブルボンの生産が積極的に行われています。(商品説明より)

『インドネシア スラウェシ トラジャ ミナング ウォッシュ』 100g/¥670

スラウェシ島のコーヒーの歴史は、オランダの植民地時代にコーヒーの苗が持ち込まれたことが始まりです。しかしながら、独立後は生産量は落ち込み、生産されるコーヒーはほとんど他の島のコーヒーと混ぜられ、スポットライトが当たることはありませんでした。その後特に日本においては、スラウェシ島のコーヒーを再度取り上げられる動きがみられ、トラジャの名前はコーヒー好きの間では、誰もが知る生産地となりました。スラウェシ州の高地に、アラビカ種の主な生産地域である、タナ・トラジャと呼ばれる山岳地帯があります。トラジャの南にはエンレカン地域があり、この地域には中心都市であるカロシがあり、その他にもママサ(トラジャの西)とゴワ(カロシの南)の地域でもアラビカ種が生産されています。スラウェシ島のコーヒーのほとんどは小規模農家によって栽培されており、タナトラジャの人々は、舟形の屋根が特徴的な形をした家を建て、死と死後の世界に関連した伝統的な儀式を今も守って暮らしてしています。この伝統への敬意はコーヒーにも見られ、歴史あるコーヒー栽培が今もなお行われています。(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。※