



この店を引き継ぎ、個人事業主となって9年目に突入致しました。

おかげ様で今日まで続けていただける事を皆様に感謝いたします。ありがとうございます。

この間に、ケーキの販売を止め珈琲屋となりました。

私なりに真剣に取り組んでおりますが、やっぱりこれでいい。ってことはないようです。

先日、フジコ ヘミングさんのドキュメンタリー番組を観ました。

92歳、やり残した事がありました。カッコイイ〜♡と思いました。やり切ったと言える事が素敵だと思っていましたが、生きている限りやりたい事があって、叶わない事も悪くないと思いました。ちょっと哀しいけれど。

勿論、フジコさんには遠く遠く及ばず、私のやりたい事って自分だけの楽しみの世界です。

さて、焙煎します。珈琲を焙煎する事は私の大きな楽しみのひとつです。

皆様、どうぞ御身大切にお過ごしくださいませ。今後とも何卒宜しくお願い致します。



### 珈琲ゼリー ¥540

シティローストブレンドを濃い目に抽出してご提供致します。

生クリーム、バニラとの相性抜群です。

是非お試しください。

### 臨時休業のお知らせ

6月3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ことと確実です。

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。

ほぼすべての商品について次回仕入れより 100gにつき 30円~50円の値上げとなります。

5月に在庫を致しました。7月の中旬以降に値上げの予定です。

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。

### 『コロンビア トリマリオブランコ El Vino ウォッシュ』 ¥590

スペシャルティーコーヒー業界で知らない方はいないのでは、というほど有名なカフエグランハ・ラ・エスペランサ。コロンビア中西部バジェデルカウカに位置し、コロンビアに初めてゲイシャ種を植えた生産者として知られ、毎年ハイレベルなコーヒーを生産している名門の名にふさわしい生産者グループです。はじめは1945年、ファン・アントニオ・エレラが奥さんと働いていたポトシ農園で、既存のティピカ種に加えイエローブルボン、レッドブルボン、カツーラの3品種の栽培をはじめたことがきっかけでカフエグランハ・ラ・エスペランサが誕生しました。その後も栽培を拡大するため、トルヒーヨ地方にラ・エスペランサ農園を取得。現在はセロ アスール、ラスマルガリタス、ハワイを加えた5つの農園を管理し、ゲイシャ種、パカマラ種、ラウリーナ種など、各農園の環境にあう様々な品種を栽培しています。現在はファンさんの14人いるお子さんの1人、息子のリゴベルトさんが3代目農園主として、毎年クオリティの高さを追求したコーヒーづくりに取り組まれています。(商品説明より)

### 『ケニア ムランガ キアンデリ AB』 100g/¥670

浅煎りではフルーティな香味と明るい酸味を、深煎りでは苦味に負けない力強いきれいな酸質を感じられ、広い焙煎レンジでご利用いただける良質なケニアコーヒーです。チェリーはすべてピッカーさんのハンドピックにより収穫され、同日中にウェットミルへ運びこまれます。過熟や未成熟のチェリー、また異物等を取り除き、完熟チェリーのみを選別してから生産処理工程へ進めています。ウォッシュ精製時に使用する水は周辺のきれいな川水を利用していますが、この水がきれいな状態で持続するよう、環境に配慮している点も特徴的です。水資源を無駄にしないよう、再循環させて複数回使用する工夫がなされています。また精製に使用した水を貯水用の穴に貯め、時間をかけ土壌に還元させることで水源の汚染を防いでいるなど、環境保護にも積極的に取り組んでいます。ケニアの良質なウォッシュドコーヒーが、なにもせずに長続きすることはありません。こうした産地の努力によって続いている美味しさであることを、あらためて実感する素晴らしい味わいです。(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

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。※

