



7 月は雨のスタートとなりました。しばらく青空は見れない予報です。
本格的な夏にはゆっくりと来て欲しい。今年も夏は長く続きそうですから。

今年も半分過ぎました。あんまり楽しいニュースもないですし、
値上げばかりだし。(当店も...)

でも、今朝バレーボール男子がネーションズリーグで銀メダルを取りました。表彰台で清々しい
笑顔の選手たちを見て嬉しくなりました。朝から元気をありがとって感じです。

週末には新潟で陸上日本選手権。オリンピックが近いです。

はっきりしない気候に体もグダグダになりそうですが、あっちこちから元気をもらいたいです。

季節の変わり目です。

皆様、どうぞ御身大切にお過ごしくださいませ。



かき氷で作る
冷や冷やの珈琲フロート ¥550



珈琲ゼリー ¥540
生クリーム、バニラのをのせます。



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。7 月の中旬以降順次値上げとなります。

ブレンド・十三夜	100 g	¥450.....¥480
ブラジル	100 g	¥500.....¥500
マンデリン G 1	100 g	¥540.....¥570
シティ・ローストブレンド	100 g	¥510.....¥540
イタリアンロースト	100 g	¥490.....¥500



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。

『ミャンマー ガベ村 ホーンビルコーヒー W』 100g/¥570

バングラデシュ国境にほど近い、ミャンマーの新興コーヒー産地・ガベ。ミルを立ち上げて 2 年
目となるガベですが、今年初めて水洗式のプロセスにも挑戦しています。初めての挑戦ではあり
ましたが、黒糖のような甘さをはっきりと感じられ、リンゴのようなすっきりとした酸味もあるバラ
ンスのよいカップに仕上がっています。もう一つのミャンマーのコーヒー産地・ユアンガンとはまた異
なる力強いボディ感をお楽しみいただけるコーヒーです。品質向上が目覚ましいガベの皆さんの
コーヒー。農家さんが所属するコミュニティの結束力も強く、今後もますます品質向上が期待でき
る産地です。(商品説明より)

『ドミニカ バラホナ ティピカ AA W』 100g/¥640

今回のロットは貴重な野生のティピカ種が残るホセ・オリバレス地区というバラホナでも山間部、
人口がとても少ないエリアで収穫されました。2022 年 11 月 同地区でのティピカ種コー
ヒープロジェクトが開始され、国家主導でティピカの植樹を組み合わせアグリフォレストリーの推進
が始まりました。この計画では、取得した 440ha にも及ぶ広さの森林のうち、コーヒー栽培に適
した 188ha のエリアに 100 万本以上のティピカ種の木が植えられる予定です。さらに、その
プロジェクトエリアで暮らし、ティピカ生産に取り組んでいる農家さんの支援と地域の経済の発
展の為、住宅、電気、水道を提供しています。このプロジェクトは 300 人以上の雇用を確保し、
地域にとっては極めて重要な収入源として期待されています。(商品説明より)

『ブラジル カフェインレス スイスウォーター式』 ¥550

『雲南 天空農園 プールナナチュラル ダブルファーマンテーション』 ¥640 入荷しました。

この 2 つの商品は、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。※