



令和 6 年 自家焙煎珈琲 十三夜 神無月

神様方が出雲大社に集合するという神無月。本当は旧暦の 10 月で現在の暦では 11 月の事だと、今調べて知りました。ということは、今頃神様たちは旅の準備や今年の議題について考えていたりするのでしょうか。興味津々です。

靴下 100 足編みあげました。届いてみれば特別な気持ちがあるわけでもないのです。ただ楽しくて、楽しくて、出来上がった靴下が頬ずりしちゃうほど愛おしくて。子供の頃母に、「お前は何も続かない」と言われ自分でもそう思い込んでいたんです。私も娘に「何も言う事を聞かない」とか言ってドカンと雷 ⚡ 落とします。そうすると娘は「何もじゃないでしょ。」と言うのです。確かにそう。私も母にそう言えば良かったんだなあ〜。今こそ言いたい!!「おかあさん、楽しい事なら続くんです(´▽`) ドヤ顔」
99 足目は娘のを。100 足目は自分のを編みました。で…もうすぐ 101 足目も。楽しくて、楽しくて。



皆さま季節の変わり目です。どうぞくれぐれも御身大切にお暮らしくださいませ。

今年の十三夜は 10 月 15 日です。晴れますように🙏

お知らせ

年賀状をやめる事にいたします。すべてのお客様に出せていない事、経費の事、そして 12 月を落ち着いて過ごしたいという思いが強くなりました。何卒よろしく願いいたします。

10 月 7 日(月) 金継教室の為 14:00 閉店です



2025 ムーンカレンダー注文します。

十三夜で愛用しているカレンダーです。
ご希望がございましたら一緒に注文致します。

1 部 ¥2750

ご希望の方は 10 月中にご連絡ください。

『ノマドムーンカレンダー』で検索しますと買えます。



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。
入荷ごとに価格が変動する事がございます。何卒よろしく願いいたします。



《 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。

『ケニア ニエリ カリイ AB』 100g/ ¥700

カリイウォッシングステーションは、1963 年に創立。ニエリ郡 キリムクヤ(Kirimukuya)の町の郊外にあり、ウォッシングステーションにはおよそ 800 世帯の小農家さんが所属しています。農家さんは平均して 1 世帯あたり 180 本ほどのコーヒーの木を育てており、シェードツリーの利用が他のステーションよりも盛んなエリアと呼ばれています。一緒に植えられているのは、アボカドをはじめ、豆類やバナナ、トウモロコシなど多様であり、一見するとコーヒー農園には見えない農場もあるそうです。土壌はミネラルが豊富に含まれる赤色火山灰性土壌、年間降水量が 1,100mm にも及び、豊富な水資源を利用して、磨くように精製されるコーヒーは、柑橘系の明るい酸味を持つ良質なコーヒーになります。(商品説明より)

『ラオス ルアンパバーン マークマイ ウォッシュ』 100g/ ¥630

ルアンパバーンの山奥には、伝統的な焼畑農法を営む山岳少数民族の人たちがいます。朝早くに山に出かけては、畑で陸稲や野菜を育て、キノコや薬草を採り、狩りをし、草木で布を美しい色に染める。人々にとって森は生活そのものでした。しかし人口増加や貨幣経済の流入により、持続可能な農法ではなくなりました。現地パートナーのサフロンコーヒー。2006 年から珈琲の生産に携わっています。この地域はケシ栽培のゴールデントライアングルにあたります。当時、モン族やガサク族、クム族の人々はアヘンの原料になる非合法のケシ栽培で生計を立てていました。そこでサフロンコーヒーは、木々の日陰で作物を育てるアグロフォレストリーという農法で珈琲栽培に取り組みました。それにより、森を守りながらケシに代わる現金収入の手段をつくろうとしたのです。以来、農家さんと地道に関係を築き、少しずつあゆみを進めてきました。2023 年海ノ向こうコーヒーはサフロンコーヒー、国連 WFP との連携プロジェクトを開始。この地域の約 300 の農家さんを対象に、コーヒー栽培を通じた収入向上による栄養改善の取り組みを行っています。「マークマイ」はラオスの言葉で「実」や「実り」を意味する言葉。このプロジェクトが、実りの多いものになるようにという想いを込めて、その名前を付けました。(商品説明より)

『バリ アラビカ ブルームーン』 100g/ ¥580

観光リゾートで有名なバリ島北部。ワナギリ村周辺では、零細農家が多く精選設備が整っていませんでした。輸出業者が主導して精選・乾燥場を 2005 年に整備したことで、品質の向上に繋がっています。標高が 1,200m 以上あり、肥沃な火山灰性土壌と恵まれた栽培環境により、良質なコーヒーを栽培しています。精選方法は、スマトラ式を採用しており、独特の風味を生み出しています。風味は、芳醇な花の香り、柔らかな酸味と甘味、十分なコクが楽しめます。(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

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。※

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