

こんにちは！清水姉です。月日の流れは早いもので、昨年8月に出産したと思ったら、もう半年。4月から保育園です。我が子と離れるのは寂しいのですが、今まで時短で仕事させてもらっていた分、4月からはバリバリ仕事します！！！！宜しくお祈りしますm(\_ \_)m さて、3月と言えば、出会いと別れの季節。毎年、この季節は通ってくださっていたお客様がお引越しされたりで寂しい季節なのですが、喜多見に引っ越しされてきた新しいお客様も増えます。私たちも、つつい業界用語で説明してしまったりするので、なるべく分かりやすい説明で対応させていただきますので、分からない事などあればスタッフにお尋ねくださいね^^ そして！ホームページが牛歩の足並みでリニューアルしております。この瓦版も電子化しているので、もし最新の情報や新豆をチェックしたい！とか今月のセール豆知りたい！という方はホームページで閲覧してくださいね！



トップページのこの画像をクリックしてもらって過去の瓦版も閲覧できます！店頭では白黒印刷の瓦版しかお配りしていないのですが、実はカラーで作っているの、カラーバージョンを見たい方も必見ですよ！笑 それでは今月も元気いっぱいGo!



月刊  
ビーンズ瓦版

BEANS  
KITAMI SETAGAYA  
1988

桜ブレンド2019、販売開始！

生豆200g 1080円(税込)



毎年恒例の人気ブレンドが少し早めですが登場しました。香りの良い南米・エクアドル産豆を贅沢に配合しました。まろやかながらコク深い味わいとエクアドル豆の上品かつ余韻楽しめる香りが相乗効果で美味に仕上がっております！桜が散るまでの限定ブレンドです！桜が満開になる時の高揚感と桜散る時の切なさを表現した至極の一杯です。そして生涯青春！をモットーとするスタッフ陣の淡い思い出もスパイスとしてブレンドしました 笑 ちなみに・・・毎年聞かれるので先に言っておくと、桜の花びらや、桜の香りについてはおりません！あしからず。

2019年 3月号  
vol.149

東京都世田谷区喜多見  
8-15-32

9:00 - 19:00  
18:30 (豆LO)

毎週 水曜・日曜定休

お問い合わせ  
豆の焙煎予約

0120-66-7527

大好評につき、再販！マグダレナ・コロンビア

生豆200g 1100円(税込)



3月の定休日

3/3(日)・3/6(水)

3/10(日)・3/13(水)

3/17(日)・3/20(水)

3/24(日)・3/27(水)

3/31(日)

ラベルの  
焙煎度合表記

L : ライト (浅)

M : ミディアム (中)

H : ハイ (少し深煎)

C : シティ(やや深)

FC : フルシティ(深)

FR : フレンチ (超深)

IC : アイス

IT : イタリアン (極深)

3/1~3/30 まで  
月間セール豆  
(生豆200gあたり)

◆エルサルバドル

¥980 → ¥930

◆ホンジュラス

¥890 → ¥840

◆トラジャ

¥1100 → ¥1000

ヘイ！アミーゴ！コロンビアのマグダレナちゃん再販売だぜえ～！！！！スタッフが多方面探し回って、焙煎・試飲を重ねて見つけ出した南米の美豆です。香りの広がり、味の奥行き、舌に残る余韻、甘味、ふくよかさ、どれをとっても今までのスペシャルティの最上級クラスのグレードとなるであろう逸品です。柑橘系、ベリー、カシスのような香りが特長で、オレンジのような甘さも伴った明るい柔らかい酸味も感じられます。

この感じを楽しみたい方は是非ミディアムローストでお召し上がりください！

酸味が苦手、でも華やかな香りも楽しみたい～という方はハイローストをご指定ください。

シティロースト以上の深煎りになると、華やかさからカカオのような香りや苦味をお楽しみいただけます！つまり、どの焙煎度合でも美味しく召し上がっていただける万能コーヒーなのです♪今回は70キロ限定で仕入れましたので、気になる方はお早めにご注文くださいね！

英語対応できます！！！！ここ数年、喜多見は外国の方が歩いている姿を良く見かけるようになり、ビーンズでも外国のお客様がものすごく増えました。

喜多見に住んでいる方もいれば、日本への観光で話題の「民泊」で喜多見に宿泊される方も多くいます。

そんな時一番悩むのが言葉の壁なんですよええ～。私たち女性スタッフは100万ドルの笑顔振りまくことしかできませんが、安心して下さい！！当店の宮下（通称：アニキ）は流暢な英語をしゃべります。意外でしょ？（笑）外国の方にも安心して英語対応ができます。残念ながら宮下がいる時間帯でないと英語対応できないのですが、事前にご連絡いただくと確実です FREECALL ☎ 0120-66-7527

Please stop by Kitami city and Beans. If you need good coffee!! English is available!! Thankx!



大陸ごとに变化する香り② 2月号に①掲載

2月号の続きです。コーヒーの香りの

成分が800種類以上もあると言われていたというお話を2月号で

しました。今月はアジア大陸の豆について掘り下げていきたいと思ひます。気になる方はお付き合い下さい。

アジア大陸

アジアの豆で有名なのが、マンデリンやトラジャなどです。ビーンズで現在、取り扱いのあるアジア豆はインドネシア産の豆だけなので、アジアの中でもインドネシアに的を絞ってみます。インドネシアの豆はスマトラ式という他の大陸と異なる独自の精製方法です。豆に水分量が多く、浅煎りにすると酸味が際立つため、ビーンズではやや深煎（シティ）で焙煎します。シティで焙煎したときの香りは、穀物や芋類を焼いたり煎った時の香りが感じられます。例えば玄米を煎った時のような香り、はたまた焼き芋の端っこを食べた時のような香り、苦味の中に感じられるコクと甘みが特長です。味わいは独特で力強く野性的な味わいが楽しめます。ビーンズの焙煎陣はまず、マンデリンの焙煎を習得してから他の豆の焙煎が許されます 笑 焙煎陣にとって、ファーストステップ豆でもあるので、恐らく、研修の頃から数えると一番焙煎している豆になるかと思ひます。おっとー！！！！またもや書くスペースが足りない(汗)というわけで・・・次号に続く。

予告！オリジナルレーズンサンド完成間近！



千歳烏山の老舗和菓子「たちばな」とコラボしたレーズンサンドがodakyuOXなどで販売予定です！！