

こんにちは！6月号巻頭は佐藤です。清々しい季節から肌も潤う梅雨の季節に移りかわりますね。一昔前は梅雨と言えば、雨続きで洗濯物も外に干せないし、嫌だわぁなんて思ってたのですが、プラス思考に考えようということで、天然保湿できる梅雨も悪くないわね！なんてビーンズの女性陣と明るく笑い飛ばしています。さて、私事です最近スマホを買い替えたのですが、今時のスマホって説明書がないんですね。箱の中にスマホだけが入っていて、アラフィフの私には、ちんぷんかんぷん(笑)。ハードルが高い！！と嘆いていたところ、高校生の息子がチョコイのチョコイ(笑)で設定をしてくれました。いつまでも教える身だと思っていましたが、いつのまにか教えられる身になっていました。まだまだ子どもだなあって思っているのは親だけで、子どもは着実に大人の階段上っているんですね。さあ、ジメツとした季節も美味しいコーヒーを飲んで気分をリフレッシュしてくださいね！今月も笑顔でGoGoGo!!!



月刊  
ビーンズ瓦版



2019年 6月号  
vol.152

東京都世田谷区喜多見  
8-15-32

9:00 - 19:00  
18:30 (豆L.O)

毎週 水曜・日曜定休

お問い合わせ  
豆の焙煎予約  
0120-66-7527

6月の定休日

6/2(日)・6/5(水)  
6/9(日)・6/12(水)  
6/16(日)・6/19(水)  
6/23(日)・6/26(水)  
6/30(日)

ネットショップ

ビーンズ喜多見

www.kitami-beanscoffee.com

牛歩の足並みで  
リニューアル中！  
商品詳細、ブログなど  
情報満載！



Kitamibeansで検索！  
ビーンズの裏世界が覗けるかも

6/1~6/30まで  
月間セール豆  
(生豆200gあたり)

- ◆ブラジルピーベリー  
¥890 → ¥840
- ◆ロイヤルブレンド  
¥1050 → ¥1000
- ◆キリマンジャロ  
¥890 → ¥840

水出しアイスブレンド登場！！

生豆200g 950円(税込)

昨年度、アイスブレンドを大々的に見直しました。水出しにしても、お湯でドリップしても美味しいアイスコーヒーをスタッフの間で追求していった結果、今までよりも香りとコクのバランスの良いブレンドが出来上がりました！決め手はモカです。モカの華やかな香りと個性的な味わいに、香ばしく鼻から抜ける香り、全体的にまとまったバランス感。何度も試作試飲を重ね出来上がったスタッフの渾身作、是非お試しください！

ここでワンポイント！（詳細は5月17日のブログに掲載中！）

水出しアイスブレンドとミディアムローストのお好みの豆を5:5でブレンドし、ドリップして冷却すると、ビーンズ店内で提供しているアイスコーヒーと同じ味わいが楽しめますよ！豆の本来持つ個性と、アイスブレンドの苦味が調和されて香りが一段と良くなります。これホントにおすすめです！



2019年・水出しコーヒー始動！！

「もっと美味しい水出しコーヒーを作ろう！」

とスタッフが何度も試作試飲を繰り返し作り上げました！手前味噌ですが・・・香り豊かに、サラッとしているのに後味にコクが感じられる本当に美味しい水出しコーヒーです。麦茶の要領でお水に一晩漬け込むだけで出来上がり。簡単だからギフトにも大人気！自宅用に1パックからお気軽にご注文いただけます。注文を受けてからその場で挽いて用意しますので5分程お時間いただけます。大量のご注文の場合は時間がかかってしまうため、お電話注文がおすすめです。1パック(50g)260円。まとめて買うとお得です！



5パック入り  
(50g×5P)

1200円(税込)

夏ギフト承ります！発送日に焙煎するから鮮度が違います！

全国発送 承ります

本州 最短翌日到着

送料全国 432円 (離島除く)  
5,000円以上 送料無料 (お届け先1箇所につき)

北海道・九州・四国・沖縄は翌々日  
(交通状況・天候により多少前後します)

お好みの豆をご予算に合わせて詰合せいたします。焙煎したお豆の他に、リキッドコーヒー(1本590円)、水出しコーヒー(5P1200円)、ドリップバッグ(1P110円)なども手軽に贈れるギフトとして人気があります！

ご注文いただいたギフトは焙煎したてを最短翌日の午前中にはお届け可能！（地域によります。詳細はスタッフにお尋ねください）無料の簡易ラッピングも承っておりますのでお気軽にご相談くださいませ～！送料を安く送りたいという方のために、ヤマト運輸が展開している「ネコポス」配送も可能になりました。ポストに投函する配送方法で、日時指定やラッピングはできませんが、200g×2袋まで全国220円でお届けいたします！

大陸ごとに変化する香り④ 中米編

2月号から続いている連載コーナーです。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してきました。今月は中米の豆について掘り下げていきたいと思います。中米の国ってどんな国がありましたっけ？と聞かれることが多いので、まずは中米の代表的な国から。グアテマラ、ホンジュラス、エルサルバドル、コスタリカ、メキシコなど。ビーンズのジャンル分けでいくとナッツ系の香ばしい香りの豆が生産されている国が勢ぞろいしてます！カリブ海の豆に似たナッツやパンの焼けた時の香ばしい香りが特長的なのですが、飲んだ後に口に残るコク、例えばピーナツバターのような香ばしさと旨味を感じられます。飲み口が柔らかく、ブレンドしていないのに、ブレンドしたかのような

バランスの良さは他の大陸の豆より一歩上手かなと思います。個人的に、中米の豆は個性がアフリカ豆やアジア豆のように強すぎず、毎日飲んでも飲み飽きない豆だと思ってます。店頭で中米豆を探したい場合は、左のマークのついた豆を探していただくと中米豆に出会えます！おっとー！もはや定番化してる書くスペースが足りない(汗)というわけで・・・またまた次号に続く。たぶん・・・次号で完結すると思います 笑

