

月刊  
ビーンズ瓦版

BEANS  
KITAMI SETAGAYA  
1988

2019年 8月号  
vol.154

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

8月の定休日

8/4(日)・8/7(水)

8/11(日)・8/14(水)

8/18(日)・8/21(水)

8/25(日)・8/28(水)

お盆も営業します!

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)

8/1~8/31まで  
月間セール豆  
(生豆200gあたり)

◆エルサルパドル  
¥980 → ¥930

◆トラジャ  
¥1100 → ¥1000

◆ブルマンブレンド  
¥1470 → ¥1280

こんにちは! 通称アニキこと宮下です。毎年感じるのですが・・・暑くなると汗っかきの自分は行き帰りの自転車辛くなります。そして、意外かと思われるのですが、自分、肌がとてもデリケートで弱いんですよ。(パリケードではございません)アセモと蚊に刺されは要注意です! さて、今年の夏休みは自転車ではなく飛行機に乗ります。数十年前にダビンチの最後の晩餐を親にミランを訪れたのですが、何と修復作業中で観れませんでした。その時のショックが今でも心の中に残っていて今回、旅立つ決意をしました! そして僕のイタリアといえばチンケテッレとフローレンス。晩夏をトスカーナ地方で過ごしたいと思っています。この地域は今まで色々な国を旅した中で一番住みたいと強く思った場所です。なので、今回再び訪問して帰りたくない病が発病するかもしれません! 9月にビーンズ不在でしたらフローレンス辺りでお会いしましょう! 焙煎職人からパスタ職人になっているかもしれませんよ(笑) HaHaHa! それは冗談で、ヨーロッパのコーヒー事情をしっかりと学んでビーンズのお客様のために、大人トスカーナスタイルをご提供することをお約束します。イタリアの豆の入荷はないの?なんて聞かれそうなので先に伝えときますね! イタリアは南国ではないのでコーヒー豆は収穫できません。あしからず。因みにフローレンスは英語でフィレンツェ、ミランはミラノです。チンケテッレは5つの村という意味で数世紀も歴史を持つ海岸沿いの断崖絶壁にある街々です。以上イタリア豆知識でした。Ciao!



夏季休業のお知らせ

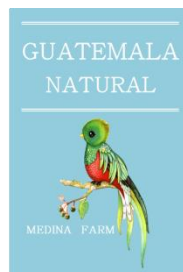
9月4日(水) ~ 9月11日(水)まで

お休みいただきます。今年はお盆過ぎ、そして1週間お休みさせていただきます。お豆がなくなりそうな方は9月3日(火)までに駆け込んでください。発送は2日午前中までのご注文分は連休前のお荷が可能です。

グアテマラ・ナチュラル入荷!

生豆200g 1,100円(税込)

先月号でフライング予告したグアテマラが入荷してきました! 今回は世界最高水準で生産を続けるアルト・デ・メディナ農園のナチュラル(水で洗い流さず、天日干しする方法)精製の豆です。ナチュラルならではの完熟した果実の甘さ、リキュールを感じさせる芳醇な香り、チェリーの旨味が感じられる本当に美味しい豆です。ミディアムローストだとラムレーズン・アプリコット・チョコバナナのような芳醇な香りが特長。ハイローストはカカオの香りがほんのりと香ります。シティロースト~フレンチロースト間では、パンチのある苦みと独特のリキュールを感じさせる芳醇な香りが感じられます。60kg限定販売です。気になる方はお早め!!



子育て応援パスポートサービスやっています!

最近、妊娠中の方や授乳中のお客様が増えました。ありがたいですね~! ビーンズスタッフ女性陣も子育て真っ最中! 同世代のお客様が増えて共感する事も多い毎日です。そんな気持ちでママさんたちを少しでも応援したいという事でビーンズでもこんな支援をやっています。パスポートをご提示の方は、こ~んな特典が付いてきます!! 登録は無料です☆



カフェインレスコーヒーに限り  
生豆200gあたり1,100円のところ

10%off → 990円

★カフェインレスドリップバッグも対象! 1P 150円のところ→10%OFFで135円になります!

大陸ごとに変化する香り⑥ 番外編

2月号から続いている連載コーナー、先月号で完結したのですが、、追加で書きたい内容が出てきてしま

いまして、番外編を書かせていただきます。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るという話をしてきました。番外編は焙煎による香りの変化について。大陸ごとに味わいの違いがありますが、実は焙煎度合によって香りが全く異なってきます。特に大きく変わるライトからハイまでを掘り下げていきますね。最近頑張って美味しいコーヒーを作ってくださる生産者さんも増えて、豆の品質がぐっと上がってきたので、味や香りも更に複雑に幅広くなってきています。では右の焙煎度合表を見ながら話を進めていきます。ライトの香りの特長は大豆、ナッツ、グレープフルーツ、ライム、ハイビスカスといった香ばしく爽やかに香る豆が多いです。ミディアムになってくると、コーヒー豆の糖分がカラメル化するため、甘さが出てきます。焼きたてのパン、焼き芋の端っこの部分、煎りたてピーナッツ、上質な酒粕やヨーグルトなどの発酵食品、完熟した果物といった香ばしさと熟成した甘さが香る豆が多くなります。ハイローストになってくると香ばしい香りや華やかな香りからほろ苦さが出てきます。カカオの含有量の多いショコラ、煎り黒ゴマ、少し煎りすぎたナッツ類など、ミディアムの香りを残しつつも苦味が出てくる香ばしい香りが出てくる豆が多くなります。ビーンズはご注文をいただいてからお客様の好みのローストで焙煎しますので、こんな香りを探しているんだけど・・・こんな味わいを探しているんだけど・・・といったご要望があれば是非スタッフにご相談ください! ミディアムに近いライト、ハイに近いミディアム、シティよりほんの少し深煎りなど右に記載の焙煎度合の他に、更に細かい焙煎度合も承ることが出来ます! これぞ注文焙煎の醍醐味! お客様にとっての最適なコーヒー豆と焙煎度合を見つけるお手伝いをさせていただきます! HPも味わい別で検索できます! (左のアイコン参照) それでは今度こそ完結ということで。笑 だろん!

