

こんにちはスタッフの佐藤です。4月～5月にかけて落ち着かない日々が続きましたが、ようやく6月に入り平穏な日常に戻ってきましたね。皆様はお変わりないですか？この3ヶ月で感じたことは、学校って本当にありがたいなあと実感しました。我が家は子供が3人おりまして約2ヵ月間、3食分の買い出しからご飯の準備、毎日白米を4.5合炊いて過ごしました。学校も始まり、少しホッとしています。さて、暑さも厳しくなってきました

「美味しいアイスコーヒーが飲みたい～」というお声をいただくことが増えたので、ビーンズではこの夏、アイス3トリオの販売を始めました！  
右はドリップ用の紹介ですが、水出し用にパックした物も販売スタート！夏ギフトにもオススメですまだ試されていない方は是非お試しください！それでは、7月も元氣いっぱい行きましょう♪



**ストロングビター** 生豆200g 980円

氷を入れても負けない強い苦味の深煎りブレンド



**ジューシーフルーティ** 生豆200g 1100円

果実やカカオの香りが特長の豆と深煎りを豆ブレンド



**カリブナッツ** 生豆200g 1100円

ナッツの香ばしい香りが特長の豆と深煎り豆をブレンド

## パプアニューギニア・タイガットスペシャル入荷！ 生豆200g 1100円(税込)

清涼な気候・十分な降水量・豊かな土壌により「一日で一年の気候を繰り返す」と言われる神秘的な国パプアニューギニア エランドラ農園からタイガットスペシャル・ティピカ100%が届きました！

香りはビスケットやクリスピーのような香ばしい風味が感じられ、黒糖のような自然な甘さを持ち合わせています。バランスに優れ、繊細な香り、凝縮感に溢れているティピカ種の実力を感じられる味わいです。

そもそもティピカ100%の豆って何？と思われる方も多いと思いますのでビーンズ豆知識をはさみながらタイガットスペシャルの美味しさを紹介していこうと思います！ まずは右図をご覧ください。

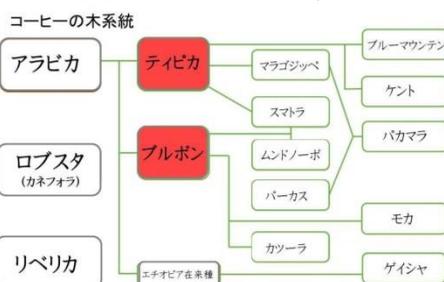
ビーンズで扱うコーヒー豆はアラビカ種のみです。ティピカ種は、

コーヒー特有の病気にかかりやすく耐病性も低いいため、収穫量が少なく更にはとても育てにくいと言われています。市場の0.01%と流通量が極めて少なく、さまざまな農家や農園では栽培しながらない品種と言われており、品種改良の候補に挙げられてしまうのです。ですが、

そんなティピカ種は、実に繊細で上品な酸味と、凝縮感溢れる風味が特長です。品種改良の的にされてしまうティピカを守りたいという

気持ちを込めて、各国のティピカ100%を試飲し、その中でも群を抜いて上質なタイガット

スペシャルを採用することになりました。限定販売なので気になる方はお早めどうぞ！



## 夏ギフト承ります！発送日に焙煎するから鮮度抜群！



■送料全国 660円 (離島除く) ■5,000円以上 送料無料 (お届け先1箇所につき)

■本州 (最短翌日到着) 北海道・九州・四国・沖縄は翌々日

焙煎したてのコーヒー豆、アイスコーヒー、ドリップバッグなど詰合せギフト承ります。箱に入れない簡単ラッピングのギフトから箱入りギフトまでご予算に応じてお作りします。下の写真は一例です。

【箱入】水出しコーヒー (フルティナッツセット) 4P×2セット 2700円 (税込)



【箱入】水出しコーヒー5P べっぴんさんドリップ10P 2700円 (税込)



【箱入】男前珈琲リキッド 1000ml×3本 2190円 店頭限定価格

【箱入】モカイルガチェフェ・アリーチャ タイガットスペシャル 各生豆200g 2680円 (税込)

## コーヒー豆の保存方法 ~夏編後編~

前回は、日中の気温が30℃を超える真夏はジップロックなどの匂いを吸わない密閉容器に入れて冷蔵庫の「野菜室」での保存をおすすめする方法をご紹介いたしましたが、今回は後編です！「冷凍庫で保存する場合、条件を満たしていればOKですが、満たしていなければNGです。その条件とは、

- ①「1回ごと使う分だけを小分けにして冷凍保存することができること」
- ②「淹れる前に、常温に戻してから抽出すること」この条件を満たしていれば冷凍庫保存OKです。200g入りの豆を買ったとして、1杯あたり15gでドリップする場合、密閉容器は約13個必要という事ですね～ す す すごい量！冷凍庫の空きがあるかなあというのが本音。

小分けにせず、まとめて保存しても良いの？と聞かれることが多いのですが、答えはNGです。買って来た状態のまま、まとめて冷凍庫保存すると、コーヒーを淹れる度に冷凍庫から出し入れをします。その度に温度変化によりコーヒー豆に霜(しも)がつき、急激に湿気を吸い込むため香りの劣化に直結します。そのため真夏の保存方法はジップロックなどの匂いを吸わない密閉容器に入れて冷蔵庫の「野菜室」で保存をおすすめしています。皆様のご家庭の室温事情、冷蔵庫事情、飲む頻度、などなどあると思いますので、是非、一番最適な方法を選んで夏場も美味しくコーヒーを飲んでくださいね！

## 7月1日よりレジ袋の有料が義務化

2020年7月より、環境に配慮しプラスチック削減及び紙資源を守る取り組みの一環として、レジ袋を有料化します。

小袋2円・中～大袋5円へ有料となります。ギフト用手提げの紙袋は20円へ有料となります。

この機会にエコバッグ・マイバッグのご持参のご協力を宜しくお願い申し上げます。Save the Earth！！

# 月刊 ビーンズ 瓦版



2020年 7月号 vol.165

お問い合わせ 豆の焙煎予約

0120-66-7527

ビーンズ喜多見 検索

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・日曜定休

## コロナウィルス 対策のお願い

- ・店内は1組ずつ、最大2名様までご来店が出来ます
- ・マスクを着用してご来店をお願いします。
- ・店頭での接客を最小限に控えるため、フリーダイヤルへお電話注文をお願いします。入口すぐのレジにてお引き取りをお願いします。ご協力よろしく申し上げます。



Kitamibeanzで検索！

7/1～7/31 まで 月間セール豆 (生豆200gあたり)

◆コロンビア ¥840 → ¥790

◆エルサルバドル ¥980 → ¥930

◆男前珈琲 ¥980 → ¥930