

こんにちは。3人の子育て真っ最中スタッフの佐藤です。新年迎えたばかりかと思っていたら・・・もう2月ですね～！そういえば、だんだん日が長くなってきたように感じます。まだまだ寒いのですが、徐々に春が近づいてきてるんですね。巷ではインフルエンザが大流行中。我が家も誰か一人がかかると、家族全員に移ってしまうので、手洗いうがいは必須です。そして病は気から。風邪を引かない！という強い気持ちで生活しております。さあ、2月も元気いっぱい頑張りましょう～♪



月刊
ビーンズ
瓦版

BEANS
KITAMI SETAGAYA
1988

2019年 2月号
vol.148

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

2月の定休日

2/3(日).2/6(水)

2/10(日).2/13(水)

2/17(日).2/20(水)

2/24(日).2/27(水)

内容量と
価格について

当店の価格は生豆
200gあたりの価格
になっております。
焙煎度合いにより
水分が蒸発し、
1割前後重量が軽くな
りますので、
予めご了承下さい。

2/1~2/28 まで
月間セール豆
(生豆200gあたり)

◆キリマンジャロ

¥890 → ¥840

◆喜多見ブレンド

¥950 → ¥900

◆ブルマンブレンド

¥1470 → ¥1280

今年も桜ブレンド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。

2018年は豆が贅沢にグレードアップ！香りの良い南米・エクアドル産豆を贅沢に配合しました。まる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ございます！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、桜の香りはついておりません！あくまでも、桜の季節をイメージした柔らかなブレンドコーヒーになります♪



カフェインレス ドリップバッグ新登場！

前々からカフェインレスコーヒーのドリップバッグを作って欲しい！！というお声をいただいております、重い腰を上げて(笑) ついにカフェインレスドリップバッグが完成！

デザイン豊富



ほっと一息
リラクスタイム

フェインレスドリップバッグが完成！カップの上にドリップバッグを置いてお湯を注げば、あら～簡単！とっても美味しいコーヒーの完成です。私も妊娠中や授乳中に1杯だけ手軽にドリップした美味しいカフェインレスが飲みたいと思っていました。私と同じように思ってくださっているお客様に是非飲んでいただきたいです。自分用はもちろんですが、ギフトにも喜ばれると思います。自然豊かなカナダの水に、化学薬品などは一切使用せず、有機物だけを入れた水溶液でカフェインを抽出除去。コーヒー以外の成分の残留性はなく、安心して飲んでいただけます！そしてカフェインレスだから美味しくないのでないか・・・というイメージがある方も多いようですが、コーヒー豆はビーンズで焙煎・挽いているので、味よし！香りよし！豆よしです！コーヒー本来の香りと味わいがカフェイン除去の工程を経ても消えていない！むしろ普通の豆同様に個性があり美味しいのです。自信を持っておすすめできるカフェインレスドリップバッグ 1P150円です！是非お試しください～♪デザインも豊富！ギフトラッピングも承ります^^

コーヒー豆の保存方法



防湿リング付き密閉保存缶がおすすめです！
もし無ければ、お茶の缶や海苔の缶などでもOK!

コーヒー豆の保存方法は？意外と聞かれることの多い質問です。ビーンズのコーヒー豆は香りと個性が引き立つよう焙煎しております。賞味期限は焙煎日より60日間としておりますが、理想は焙煎後、豆は1ヶ月・粉は2~3週間で飲みきっていただくことをおすすめします。その上で大切な保存方法をご紹介しますね！
まず覚えておいていただきたいのは、コーヒー豆は日光・高温・湿気を嫌います。
焙煎することにより豆に含まれている水分が無くなり空気中の水分を吸収しやすくなっています。保存する際は遮光性のある防湿リング付きの密閉容器に入れ、光が当たらない温度変化の少ない常温が最適です。真夏は冷蔵庫の野菜室での保存をおすすめいたします。(ワインと同じ15度前後がおすすめ)
冷凍庫保存は解凍時の温度変化により、急激に湿気を吸い込むためビーンズではおすすめしていません。

今さらですが・・・電話予約が便利です！

はじめまして～の方が増えてきたので、ご存知の方もいらっしゃると思いますが、改めて書いてみました。

実は、ビーンズは開店当初からフリーダイヤルにて電話予約を受け付けております！お客様にご負担はかけさせませんよ^^携帯電話からもフリーダイヤルご利用いただけます！時間がない時や、この時間に取りに行きたい！という方は是非、電話予約していただければお待たせすることなく、煎りたてのコーヒー豆をお渡しできます！

「コーヒーの銘柄、数量、挽くか豆のままか、ご希望の焙煎度合、引取り時間、お名前」こちらを口頭で言っただけでOKです。焙煎が立て込んでいた場合は、スタッフから少しお時間〇〇分ほどいただいても良いでしょうか？とご案内させていただきます。おっ！！これは使える！と思った方はフリーダイヤルに電話してくださいね☆

電話予約はコチラ → 0120-66-7527

大陸ごとに変化する香り

香りの代名詞ワインは200種類程といわれているのに対して、コーヒー豆の香り成分はなんと、800種類以上もあると言われていまして、生産地によって、香りの雰囲気も似通っています。もちろん、焙煎が変われば無数に香りが異なってくるのですが、おまかせ焙煎の時の香りを大陸ごととまとめてみました。香りから探したい方の参考になればと思います。是非色々な香りを楽しんでみてください^^

アフリカ大陸

コーヒーの原産地でもアフリカ大陸の豆は、なんといってもフルーティな香りが特長です！ワインフレーバーとも言われたりしますよね。フルーティといっても色々な香りがありますが、干しブドウや、イチジク、カカオ、木の皮、土壌といった生命力溢れる香りが特長です。他の大陸の豆に比べると比較的、個性の強い豆が多いのです。酸味を感じられる豆もあるので、もし酸味が苦手な方は焙煎を少し深煎り(ハイロースト)にすると酸味が少なくなります。おっと~~~~！！書くスペースが足りな~~~~い(汗)というわけで、香りについては次号に続く～♪