

# 2021年が皆様にとって幸多き、健康な一年でありますように ビーンズスタッフ一同 心よりお祈り申し上げます

月刊  
ビーンズ  
瓦版



2021年 1月号  
vol.171

お問い合わせ  
豆の焙煎予約

0120-66-7527

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

## コロナウイルス 対策のお願い

- ・マスク着用にてご来店お願い致します
- ・店内は2組まで、最大4名様の入店制限を行っております
- ・店頭での接客を最小限に控えるため、お電話注文をお願いしております (0120-66-7527)
- ・テイクアウトのお客様はご注文後、外でお持ち帰りしております

1/1~1/31まで  
月間セール豆  
(生豆200gあたり)

◆ マンデリンGI  
¥980 → ¥930

◆ エルサルバドル  
シティオデマリア農園  
¥1100 → ¥1000

◆ ブルボンクラシコ  
¥1200 → ¥1150

その他、すぐに持ち帰れる焙煎したての豆も常時ご用意しています!

2020年はお世話になりました!そしてビーンズのコーヒーをご愛飲いただき誠にありがとうございます。2021年も真心込めて焙煎させていただきます。喜多見の小さなコーヒー豆屋に通っていただけるとは私たちに最高に幸せな事です。田舎の親戚の家に遊びに行く感覚でビーンズに来ていただけたらこれほど嬉しいことはありません。一層、気持ちを締め締めて2021年焙煎に励みます!2021年初めまして!の方も33年来のお客様も今後ともビーンズをよろしくお祈り致します。

今月は日本のコーヒー事情をお話します。日本人の多くが、コーヒー豆を買う基準として一番重視しているのは「価格が安いこと」です。その具体的な理由は、日本で購入されるコーヒー豆の90%近くは、スーパーやデパート、コンビニで購入されることがほとんどだからです。そのコーヒーは焙煎された日はわからず、鮮度が良いものを購入するのは難しいです。

なぜなら「コーヒーは消費期限を1年以上に長く設定できる、保存食品と同じ取り扱いだから」です。最近では、精製方法や農園を指定したスペシャルティコーヒーもスーパーなどで見かけるようになりました。でも古くなり酸化してしまったコーヒーはどんなに品質や高級な豆を謳っても、焙煎から日が進んでしまえば「焦げた臭いが強い、特長のない香り」がします。つまり現状の90%近くの方は、スーパーやコンビニで購入する限り、どのお店で買っても「似たような味」のする古いコーヒーが「日常」や「定番」だから、一番重視するのは「価格が安いこと」なのです。「どれも同じような味」なら安いほうが良いに決まっていますから「価格」だけを見てコーヒーを選ぶのは当然のことですよね。

ですが、ビーンズで焙煎するコーヒーは、生豆のまま店頭並び、お客様から注文を頂いて焙煎する最高品質のコーヒーをお届けできる「鮮度を愛するコーヒー好きの為の焙煎専門店」です。消費期限も60日と短く設定しています。

例えばエチオピアは、ベリーやカカオを想わせるフレーバーやコーヒー本来の酸味を楽しめる香りの宝石箱や~! だったり、ブラジルはアーモンドやピーナッツを想わせるあま~い! 余韻が楽しめたりと産地ごとに個性や魅力があります。今説明したように現状は流通しているコーヒーの多くが古いだけで、多くの人が「個性のある鮮度の良いコーヒー」の存在を「知らないだけ」なのです。ビーンズ焙煎職人は豆と向き合って毎回、真剣勝負で焙煎しています!より多くの人に焙煎専門店のコーヒーの素晴らしさを知ってもらえるよう努めていきます!

「どんなに忙しい日々でも、ビーンズのコーヒーを丁寧に淹れた時、心が落ち着き、ゆとりのある生活ができる」

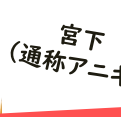
創業33年  
日々コーヒーと  
向き合ってます



清水姉



清水妹



宮下  
(通称アニキ)



佐藤



森田  
(研修生)



## バレンタインブレンド 販売開始!

生豆200g → 焙煎後約180g | 100円(税込)

2月14日までの限定ブレンド! 七福豆とバトンタッチです!

新年過ぎたら次のイベントは男性お待ちかねの「バレンタイン」です。今年はコロナ渦でのバレンタインを過ごすことになりまますから、リモートバレンタインになる方も多いのではないのでしょうか。お世話になってる方へバレンタインブレンドを贈って差し上げたら、ささやかな気遣いにイチコロでしょうね。

気になるお味は、華やかな香りが唯一無二の味わいを醸し出すアフリカのエチオピア豆と、味のコクや奥行きを出すためには、やはり南米! ということで、チェリーの中でも稀少部を採用し配合しました。焙煎はミディアムでまろやかながら、香り良く飲める乙な味わいです。日頃の感謝を込めてお父さんやご友人に差し上げるのも良しですね。ビーンズ定番のクッキーも、この時期は種類を増やして、さらにバレンタイン仕様をご用意しております。驚異のリピート率を誇るビーンズのクッキーは1袋230円(税込)で買えるとおあって、お買い得です。もちろん定番のオートミールやカラメルくるみも取り揃えておりますので、気になる方は店内を覗いてみてくださいね☆

【宅急便】660円 (離島除く) 気軽に【ネコポス便】330円 5,000円以上送料無料 (お届け先1箇所)



## キューバ・トルキーノマウンテン 販売開始!

生豆200g  
→ 焙煎後約180g | 1200円(税込)



キューバ  
トルキーノマウンテン

【1月下旬入荷予定】まもなくキューバ・トルキーノマウンテンがビーンズにやってきます! 気になるお味は、カリブ海特有の凝縮感のある香ばしさと長い余韻です。優しい味わいなのに薄いというわけではなく、香り由来のコクがしっかりと感じられます! まさに軽いのにコクがある! ビーンズで人気のドミニカAAA・カリビアンクイーンが在庫限りで終売となりますので、後継豆としてもおすすめです。昔からキューバの豆はカリブ海の中でも高値取引となる高品質な豆が多いことで知られています。有名なジャマイカのブルーマウンテンNO1に匹敵すると言われている、知る人ぞ知るキューバコーヒーです。断然ブラックがおすすめです。おすすめ焙煎度合: ミディアムロースト



ビーンズに  
向かって航海中!

## ビーンズ焙煎職人が選ぶ! 隠れおすすめ豆

隠れおすすめ豆が好評のため、晴れてシリーズ化!! 第三弾は【オーガニック・マヤのライトロースト】(税込) | 1000円。浅煎りなのがポイントです。メキシコは世界一の有機栽培コーヒー(オーガニック)の先進国です。あまり知られていませんので代わりに代弁します! 生産の観点から見れば、化学肥料や農薬を使用したコーヒーは良く育ちます。ですが、長きにわたってコーヒーを栽培していくと土壌は肥料や農薬によって土が枯れるのです。よって品質の良いコーヒーを永続的に育てることは難しくなります。メキシコは継続して高品質のコーヒーを育てて行きたいという覚悟と思いの強い国なのです。では本題に戻りますが、ライトロースト(浅煎り)がおすすめな理由は、煎りたて大豆のような香ばしさと干しブドウや柑橘のような甘酸っぱさが同時に味わえる貴重な焙煎度合だからです。ビーンズで香ばしさと綺麗な酸質を持ったコーヒーの代名詞はハワイコナですが、高価なコーヒーなのでなかなか手が出せませんよね。ですが、より身近にオーガニックマヤのライトローストでも味わえるとなったら飲んでみたいですね? 価格も1100円とお手頃価格なので、ぜひお試しください! 逸品です!