

2019年が皆様にとって幸多き、健康な一年でありますように ビーンズスタッフ同心よりお祈り申し上げます

2018年はお世話になりありがとうございました。そしてビーンズのコーヒーをご愛飲くださいまして誠にありがとうございます。2019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ことが私たちにとって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。今年は新年早々！嬉しいご報告があります！なんと！

ビーンズが「世田谷キラリ輝く個店グランプリ」にノミネートされまして、なんと、なんと！**グランプリを受賞しました！！**世田谷区の個人商店のグランプリだなんてビックリです！！こんな小さなお店に投票していただいたことに感謝感謝です^^僭越ながら授賞式の模様をインスタやブログで公開しますので乞うご期待下さい。このような賞をいただき、一層、気持ちを引き締めて2019年焙煎に励みます！2019年初めまして！の方も、2019年も宜しく！の方もビーンズをご愛顧のほど心より宜しくお願い申し上げます。



月刊
ビーンズ
瓦版



ホームページリニューアル

只今ホームページテコ入れ中！更にバージョンアップして、分かりやすく、使いやすく、見やすくリニューアルします。商品ページは



「Kitamibeans」で検索！

徐々に差し替わっていく予定です。もしご不明な点があれば、ご連絡くださいませ
目標は桜が咲くころまでには・色々と変わっていると思います。
新商品の告知やビーンズの諸々はブログやインスタで掲載中～。

マグダレナ・コロンビア入荷！

生豆200g 1100円(税込)

新年1発目の新豆は、ハイ！アミーゴ！コロンビアのマグダレナちゃんだぜえ～！！スタッフが多方面探し回って、焙煎・試飲を重ねて見つけ出した南米の美豆です。香りの広がり、味の奥行き、舌に残る余韻、甘味、ふくよかさ、どれをとっても今までのスペシャルティの最上級クラスのグレードとなるであろう逸品です。柑橘系、ベリー、カシスのような香りが特長で、オレンジのような甘さも併った明るい柔らかい酸味も感じられます。この感じを楽しみたい方は是非ミディアムローストでお召し上がりください！

酸味が苦手、でも華やかな香りも楽しみたい～という方はハイローストをご指定ください。シティロースト以上の深煎りになると、華やかさからカカオのような香りや苦味をお楽しみいただけます！つまり、どの焙煎度合でも美味しく召し上がっていただける万能コーヒーなのです♪今回は30キロ限定で仕入れましたので、気になる方はお早めにご注文くださいね！



バレンタインブレンド 販売開始！

生豆200g 1080円(税込)

お待たせしました！2月14日までの限定ブレンド！絶賛販売中です☆

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。気になるお味は、華やかな香りが唯一無二の味わいを表現してくれる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南米の稀少豆を絶妙に配合しました。まさかこの配合が化学反応を起こしてこんなに複雑な味わいになるなんて！とスタッフも太鼓判を押す美味しさです！強い個性と稀少性の融合です。トレビア～！意中の殿方に差し上げるもよし！日頃の感謝を込めてお父さんやご友人に差し上げるもよしです。ビーンズ定番のクッキーも、チョコチップクッキーのバリエーションを増やして、バレンタイン仕様で準備中です！1パック220円(税込)はとってお買い得です。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チョコチョコ覗いてみてくださいね☆コーヒー豆とセットにしてお贈りすれば、喜ばれるバレンタインギフト間違いなしです。



ビーンズスタッフ陣

2019年も HAPPY COFFEE LIFE に励みます！

店長：清水姉

ビーンズ17年目の古株焙煎の見極めはピカイチ！自慢の鼻の良さが光ります。産休明けで復帰しました～

スタッフ：清水妹

焙煎から新規開拓などオールマイティにこなす俊敏さ。鼻歌まじりで店内を駆け抜ける。2018年から育休明けで復帰しました～

スタッフ：佐藤

ヒマワリのような笑顔でスタッフを和ませしてくれるスーパーママ！3児の母です。主に平日の昼間に担当しています

スタッフ：宮下 通称「アニキ」

やることテキパキ、縁の下の力持ち！渡米経験あり、ユニークな発想力と英語力で場を盛り上げる。座右の銘は「嵐の中の静けさ」

2019年 1月号 vol.147
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
1月の定休日
1/9(水).1/13(日)
1/16(水).1/20(日)
1/23(水).1/27(日)
1/30(水).
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)

1/7～1/31 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
- ◆モカシダモ
¥980 → ¥930

