

こんにちは！今月の巻頭はメガネがトレードマークの宮下です！いつもかけてないんですが実は老眼なのに裸眼で頑張ってます（笑）自転車に乗っている時や仕事時は大丈夫ですが、PCや読書時にはメガネ必需です。さて、イタリア旅行の話です（他にネタがないので）無事帰国しました。基本僕は海外に旅行する時は飛行機チケット以外は何も用意、予約しないで出発します。衣類等も最低限用意して後は現地調達です。到着時に安心感よりハラハラドキドキ感を好みます。そして観光も良いですが、僕は観光スポットの中心から少し離れた所へ宿をとり、そこで人々がどのように生活しているかを観光（観察）するのが好きです。勿論、美術館へも行きませんが、スーパーやホームセンター、百貨ショップでの買い物、大学や専門学校、病院や図書館等の見学、地下鉄やバスの乗車や地元レストランでの食事。非常に興味を惹かれます。勿論、イタリア語は分かりません。それでも楽しくて面白いんです！最高の旅行でした。が、今回悲しい事が一つありました！それはドリップコーヒーが飲めなかった事です！探してもどこにもないんですよ！（探せばあるかな!?）イタリアはエスプレッソとカプチーノの国だと痛感しました。そこで思いました!! 二号店を是非イタリアに！ さてクラウドファンディングしよ。



月刊
ビーンズ瓦版



2019年 11月号
vol.157

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

11月の定休日

11/3(日).11/6(水)
11/10(日).11/13(水)
11/17(日).11/20(水)
11/24(日).11/27(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)

11/1~11/30まで
月間セール豆
(生豆200gあたり)

◆ コロンビアスプレモ

¥840 → ¥790

◆ マヤ (メキシコ)

¥1100 → ¥1000

◆ ロイヤルブレンド

¥1100 → ¥1000

クリスマスブレンド2種登

生豆200g 1100円(税込)

お待たせしました！ハロウィンのお次はクリスマスです！一年があっちゅう間に過ぎていきますね〜笑 毎年恒例クリスマスブレンド「ROSSO」と「ヴェルデ」が登場です！赤を意味する「ROSSO」は香りを重視！アフリカと中東の豆を使用した個性豊かなエキゾチックなブレンドコーヒー。それに対し緑を意味する「ヴェルデ」はまろやかな飲み口なのにいつまでも口の中で余韻が残るような絶妙なバランスの良さが特長。年末の贈り物やプチギフトとして毎年人気です！箱入りギフト（箱代50円〜300円）もご用意できますのでお気軽に相談ください。



ご存知ですか？まとめ買いがお得です！

同じ銘柄、同じ焙煎度合

の時に限りますが、600g以上でお求め頂くと、とてもお買得です！例えば・・・喜多見ブレンドを400g購入されていた方でしたら、もう200g増やして600gでお求め頂くと、600gで2,650円！通常980円/200gのところ、883円/200g！とてもお買得！

600g
200g × 3
10%OFF

800g
200g × 4
15%OFF

1kg
200g × 5
20%OFF

美味しいコーヒーの三原則とは？



答えは ①焙煎したて ②挽きたて ③淹れたて

この中でも②挽きたてがいかに重要なポイントかお話しします。文章ばかりになりますので老眼鏡を準備してください。ビーンズのお客様のうち、粉にして持ち帰られる方は約4割いらっしゃいます。「淹れる直前にミルで挽いた方が美味しいのは分かるけど・・・忙しいから粉で買っていくわ」とおっしゃられる方が多いです。毎日をせわしくされている方にとってミルでコリコリ挽く時間ってもったいない！と思ってしまうんですね。ですが、より美味しいコーヒーを飲みたいと思われている方、あと一仕事、頑張ってみてください！驚くほど香りが良くて美味しいですよ〜。昨年、この内容を瓦版に掲載したら、さっそくミルを買いました！というお声をいただきました！今年もミルデビューをしてくださる方がいらっしゃったら嬉しいです。ではさっそく本題、美味しいコーヒーの三原則は「①焙煎したて、②挽きたて、③淹れたて」です。美味しいコーヒーを飲むために、ミルが必須だと言えるのは、コーヒー豆は挽いた瞬間から豆の酸化が加速するからです。挽いたコーヒー豆は豆のままより砕かれることにより、表面積が増えるので空気に触れる面積がおのずと増えます。空気に触れ、酸化が進むと、香りや風味が急速に落ちます。それが急激な酸化の原因と香りの劣化です。しかし豆のまま保存いただき、自宅で直前に挽いていただければコーヒー豆の酸化を最小限に抑えられます。せっかく焙煎専門店のコーヒーを飲むなら、最後の一杯まで香り良く美味しく飲んでいただきたい！だからミルを用意してドリップする直前にミルで挽いて欲しいと願うのです。挽きムラの少ないビーンズの高性能ミルで挽いて持ち帰るよりも、格安でも直前に挽いてドリップするコーヒーの方が格別美味しいです。一番大事なことは、「性能の良いミルで挽く」よりも「飲む直前に挽く」ということです。コーヒーミル買っちゃおうかなって思いませんでした？こんなにミルの必要性について熱弁しましたが、なんと！ビーンズではミルの販売はしていません。（笑）こんなに熱弁したのに販売してないって、申し訳ありません。ハハハ、アマゾンや楽天の通販サイトで検索して、ご自宅に合うミルを探してるのも楽しいですよ！ミルで悩まれた際にはスタッフまでお気軽にご相談ください！

ちょっとした隙間に失礼いたします！最近一つの豆でも、焙煎度合を変えて飲む方が増えてきました！例えば マグダレナ・コロンビア！ミディアムローストとハイローストどちらもビーンズのおすすめの焙煎度合なのですが、ご自身のお気に入りの焙煎度合がありましたら注文時にお伝えくださいね！同じ豆でも焙煎度合が違うだけで「違う豆じゃないの？」って思ってしまうほど、香りのバラエティが楽しめますよ！お試しあれ〜！

焙煎したてのコーヒー豆やドリップバッグ、お菓子の詰合せなどギフト承ります！
ちょっとしたプチ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。ご相談ください！

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

全国
発送
承ります