

初めまして！昨年12月から研修生としてビーンズに入門した森田（28歳）と申します。接客経験もなく不慣れなことも多くあるかと思いますが、愛情を持ってお客様と、コーヒーと向き合っていきたいと思っています。腰を据えて頑張りたいと思っていますので、何卒宜しくお願い致します。紹介がてらビーンズと僕の出会いを、この場を借りてお話しさせてください。出会いは昨年夏、友人に連れられビーンズで何気なくコーヒーを飲んだ瞬間、今まで飲んできたコーヒーの概念が覆ったのです！

初めて豆の個性を感じる香りと、旨味という凝縮感を感じる事が出来たことに感動と衝撃を受けました。以前の僕はというと、コーヒーに対して【苦い>香り】のイメージでしたが、ビーンズのコーヒーと出会ってからの日々は、「一杯を丁寧に淹れたい」という気持ちが芽生え、ミルと器具を買い揃え本格コーヒーライフをスタート。その後、研修させてほしいと涙ながらに（←事実です）ビーンズに直談判したところ、募集していなかったにもかかわらず承諾してくれました。一人前の焙煎職人を目指すべく、日進月歩で努めて参ります。どうぞ今後とも宜しくお願い致します。余談ですが趣味でベースを弾いてます。ビーンズのお客様には音楽関係者さんが多いと聞いてます。音楽談義が出来る日を楽しみにしています♪では2月も張り切って参りましょう！



月刊
ビーンズ
瓦版



2020年 2月号
vol.160

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

ゴールデンマンデリン 販売開始！

生豆200g 1100円(税込)

深煎り好きの皆様、お待たせしました！上質なマンデリンが到着です。今回入荷のゴールデンマンデリンG1は、深煎り好きの方だけでなく、中煎り～深煎りまで多くの方に楽しんで頂ける優秀なマンデリンです。 さっそく味わいの紹介です！

【ミディアム+の場合】甘味・クリアな酸味・複雑な熟成香・アーシー（土壌の香りを彷彿とさせるふくよかな味わい）・タンニン。酸味が好きな方におすすめ焙煎です。

【ハイローストの場合】甘味・柔らかで重層的な苦味・複雑な熟成香。スタッフ一押し焙煎です。

【シティロースト以上の場合】甘味・ミルクィー・輪郭の強い苦味。（ローストが深くなるにつれ苦味の輪郭がはっきりしていきます） 以上のようにローストが異なるだけで味わいが幾つも変化していくのが特長です。 野性的な味わいの中に、洗練された熟成香が存在するゴールデンマンデリンはインドネシアのトバ湖周辺の極度に産地を絞り込んだスペシャルティコーヒーです。（競合を避けるため非公開）3度に渡る人の手による選別、3か月以上の熟成を経て、高品質のゴールデンマンデリンが完成しました！



ドリップバッグがリニューアル！

1個 120円(税込)

2020年ドリップバッグが美味しくなって再登場！

焙煎度合・挽き方はもちろんのこと、内装のフィルター、形状など総合的に見直しをしました！内容量も9g→12gへ、美味しさを追求した結果、大幅に増量しました！でも価格はそのまま美味しさ倍増！プチギフトや贈答品だけでなく手土産、旅先、登山、など幅広く使っていただけます！ご予算に応じてラッピング致します。

【男前珈琲（ビター味）】、【べっぴんさん（マイルド味）】1個 120円

【メッセージ入り（ビター味、マイルド味）】1個 120円

【カフェインレス（マイルド味）】1個 150円

【オリジナルのデザイン】50個以上で@150円 引き出物・お祝いなどに人気があります！



桜ブレンド 販売開始！

生豆200g 1100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。2020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♪



コラボお菓子続々登場！



千歳鳥山の老舗和菓子「たちばな」とコラボしたお菓子「べっぴんさんレーズンサンド」に引き続き「べっぴんさんカフェオレミルクまんじゅう」が出来ました！しっとり白餡の中にパウダー状にしたコーヒーを混ぜカフェオレ味に仕上げました。お一つ（108円税込）からどうぞ。ちょっとした手土産に箱入り（4個：486円税込）もございます！ご予算に応じてコーヒー豆とのギフトも承ります！



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
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

内容量について

当店はおお客様からご注文を頂いてから、生豆200gを計量して焙煎する珈琲豆焙煎専門店です（実際はサービスで210g計量しています）

焙煎すると生豆に含まれている水分が蒸発し、重量が軽くなります。焙煎度合により重量が変わりますので予めご了承下さい。

【目安】

中煎り（M）は約180g前後

深煎り（C）は175g前後

2/1～2/29 まで
月間セール豆
（生豆200gあたり）

◆キリマンジャロ

¥890 → ¥840

◆ホンジュラス

¥890 → 840

◆トラジャ

¥1100 → ¥1000