

こんにちは！3月巻頭担当は、妹なのに姉に間違えられる清水妹です。そんなに老け顔でしょうか？さて、(笑)3月と言えば、出会いと別れの季節。そして花粉の季節ですね。かくいう私も年々、花粉症の症状が悪化している一人でして、薬の服用なくては、重症花粉症と呼ばれる人種です。
 【2000年玉ねぎの皮を煮出して飲む】【2010年鼻の中にティッシュを詰めマスクでガード】【2018年鼻の中にワセリンを塗る】【2019年鼻うがいをする】-花粉症年表- 本当に効くんかいなっ！と半信半疑でしたが、結果は半疑の方でした。残念です。そして、【2020年の花粉症対策は油抜き(油を使わない食事を摂る)】です！...実践しましたが2日で断念しました。_|O|がっくし。言い訳もあるのですが、ビーンズの賄いはヘルシーとは程遠いヘビーなメニューなのですが、これに慣れてしまった私としては油抜きの料理ってなんと難しいことかと実感したわけです。

暇があればインスタでスタッフ賄いシリーズをアップしていますので左のQRコードを←読み込んでフォローして見てくださいね！この花粉症対策こそは簡単(笑)かつ効く！という方法をご存知の方は、是非教えてください☆そして3月は通って頂いたお客様がお引越されたり寂しい季節なのですが、喜多見に引越されてきた新しいお客様も増えます。私たちも、つつい業界用語で説明してしまったりするので、なるべく分かりやすい説明で対応させていただきますので、分からない事などあればお尋ねください。桜も満開！笑顔も満開で3月を満喫しましょ～！



KITAMIBEANS



月刊
ビーンズ瓦版



2020年 3月号
 vol.161

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

内容量について

当店は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

3/1~3/31まで
 月間セール豆
 (生豆200gあたり)

- ◆ コロンビア ¥840 → ¥790
- ◆ マンデリン ¥980 → ¥930
- ◆ アマゾン ¥980 → ¥930

モカシャキツG1 入荷！

生豆200g 1200円(税込)

モカシャキツ
 グジG1

タデジジ農園
 ベリーを想わせる香り



モカファンの方お待たせしました！エチオピアでは貴重な、農園指定(ダデジジ農園)、さらにJAS認定のモカが入荷しました！ナチュラル精製(天日干しのみ)ならではの華やかな香りが特長です！グレードもG1という最高ランクの上質モカです！焙煎度合も色々な焙煎度合でお楽しみいただけます！さっそく焙煎度合の違いによる味わいをご紹介します。
 【メディアムマイナスの場合】まるでローズヒップティを飲んでいるかのような香りとも明るい酸味が特長。酸味が好きな方におすすめ焙煎です。
 【メディアムの場合】野イチゴやラズベリーなどのベリー系の香り、甘さを感じる焙煎度合で、エチオピアモカの神髄を感じて頂けるスタッフ押し焙煎です。
 【ハイローストの場合】焙煎後4日程経過すると苦味の中にモカの輪郭が表れ苦味の中にも完熟した果実の甘味、リキュールのようなコクが出てきます。酸味が苦手な方におすすめ。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。70kg限定販売なので、気になる方はお早めどうぞ～♪

お世話になった方へのギフト承ります！

卒業、入学、転勤、引越シーズンです！お世話になった方へ、ビーンズの美味しい

コーヒーをギフトにいかがでしょうか？ご予算に応じてギフトお作りします！ドリップバッグやクッキーを組合わせた手軽なプチギフトなど多数取り揃えてお待ちしております。もちろん焙煎したてのコーヒーを詰め合わせることもできますので、お気軽にご相談くださいね^^

- 【メッセージ入りドリップバッグ】1個 120円
 「ありがとう」や「お世話になりました」など(デザイン10種類前後)のドリップバッグ
- 【自家製クッキー】1個 230円
 オートミール、チョコチップ、カラメルくるみ、黒ゴマ、抹茶など色々な種類があります
- 【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！

コーヒー豆の最適な挽き方とはなんぞや？

瓦版で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 と



日頃からご案内していますが、一昨年、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くことが多くなりました！ありがとうございます！さて先日のお話です。「ミルを買ったのになぜか美味しく淹れられない、ハンドドリップしてもビーンズで飲むような香りが出ない」とお客様からご相談を受けました。「ロースト(焙煎度合)を深煎りに変えたり、豆の種類を変えたりしたけれど、それでも香りが出ない」というわけです。その後、お願いをして挽いた豆を持って来ていただき見てみると、実際とても粗い(あらい)ものでした。ビーンズのおすすめする中挽きのサンプルを差し上げて自宅でもミルを調整してもらったところ「断然美味しくなった！」と無事解決しました！同じ豆でも挽き方ひとつで味が変わるコーヒーの奥の深さを感じる一件でした！買ったミルの初期設定から挽き方を変えないとメーカーによって粗かったり細かったりしますので、器具に合わせた最適な挽き方を今一度、確認していただくのが吉です！ビーンズではお使いの器具に合わせた最適な挽き方のサンプルを差し上げてます。ほんのひと確認で、格段美味しいコーヒーが飲めたら嬉しいですね？上質なコーヒーは、一日の活力を生み出してくれますよね！そんな一杯を目指しています。お客様に美味しいコーヒーを飲んでいただけるように、スタッフ陣も頑張りますので、他にもお気づきの点がありましたらお気軽にお申し付けください。

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！

全国
 発送
 承ります

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