

9月13日(日)から9月20日(日)まで夏季休業いただきます!12日土曜は混雑が予想されます。余裕を持ってご注文をお願い致します

月刊 ビーンズ 瓦版

BEANS
KITAMI SETAGAYA
1988

2020年 9月号
vol.167

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

コロナウィルス 対策のお願い

・店内は**1組ずつ**、
最大2名様までご来店
が出来ます

・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)
引き取りの際は外ま
でお渡しに参ります

・テイクアウトのお
客様は外でご注文
後、外までお渡しに
参ります

Instagram
Kitamibeansで検索!

9/1~9/30 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

◆ **マグダレナコロンビア**

¥1100 → ¥1000

◆ **モカトリオ**

¥1100 → ¥1000

こんにちは。9月巻頭は宮下です!朝晩は少しづつ涼しくなってきましたが日中はまだまだ暑い日が続いて
いますネ。ビーンズは今年も9/13(日)~9/20(日)までの一週間夏休みを頂きます。僕は二日間ですが人混みを
避け自転車で山中湖に自走ツーリングを妄想計画しています。まだまだ東京から県外へのGoTo!は制限されて
いるので、都内限定周遊ツーリングになるかもしれません。さてこの度、英語版のメニュー表を作成しました。
皆さん!右下の写真を見てお分かりいただけると思いますが実は私、父がフランス人のハーフなのです!生まれ
はスウェーデンでストックホルム第三小学校を卒業、育ちはオランダでアムステルダム南第五中学校、父の転
勤で高校はベルギーの東アントワープ中央高等学校を卒業後、当時の夢を叶えるべく、単身でアメリカのユタ大
学・芸術学部、映像学科で学び、ちよろっと英語がわかる次第でございます(最後の大学ネタだけ本当の話で他
はフィクションです!)最近、喜多見界限には外国の方が多く住んでいらっしゃいます。時折お店に寄りテイク
アウトや、豆の購入をしてくださる方が増えました。どの方も陽気で気さく、日本の文化ではあまりすること
のない政治ネタを、とりあえず天気の話をするごとく話される方が多いです。政治に関心の高い英語圏の方の印
象です!話は逸れましたが、簡単ではあるけれど、ビーンズの事をもっと多くの外国の方に伝えたい
と作り始めたのがきっかけです。会話と違い文章は結構大変。時間がかかりましたが英語ネイティブ
のお客様からのフォローもあり、満を持して完成しました。このメニュー表は店のシステムや
注文方法や定番豆の紹介などを記載してあります。手前味噌ですが、とてもわかりやすく
完成したと思います。英語メニューは店先のメニュー入れの中に入っています。ブログや
インスタにも掲載してます。コーヒー好きな外国の方は是非お立ち寄りくださいませ~C'mon



ハロウィンブレンド登場!



生豆200g **1100円(税込)**



いつの頃からか夏が終わりかけると、季節先取りで街がハロウィン一色になりはじめました。
そんなハロウィンイベントに便乗して(笑)今年もハロウィンブレンド登場です!
その名も「ハロウィンブレンド2020・華やかな香り」です!エチオピアモカをベースにし
た「木苺のような華やかフルーティな香り」と南米大陸の希少豆を配合した「バタービスケッ
トの香ばしさ」が幾重にも織りあい、他にはない香りを堪能できるブレンドです。
おすすめ焙煎はミディアムローストですが、酸味好きな方にはミディアムマイナスロースト、
酸味が苦手な方でもハイローストをご指定いただければ、お客様だけのオリジナル焙煎のブレ
ンドがお楽しみいただけます。

自家製クッキー販売開始!

1袋 **230円(税込)**



夏の間お休みしていた自家製クッキー、9月から販売開始です!定番のオートミールクッキー、カラメルくるみサ
ブレ、黒ゴマのクッキーなど1枚1枚手作りで焼いています。保存料、香料、マーガリン、添加物は一切使用していま
せんので子どもから大人まで安心して召し上がっていただける自慢のクッキーです。これからの季節はちょっとした
手土産やプチギフトとして大人気の手作りクッキーたち。人気商品はすぐに売り切れてしまうこともありますの
で、見つけた時がチャンスです^^手作りなのに**1袋230円!**これは、はっきり言って、採算度外視レベルで
す。是非、ビーンズの渾身作、ご賞味あれ!!!今秋は新商品が販売されますので、お楽しみに★

豆のせアイスクリームが人気!

テイクアウトに新メニューが登場です!

冷たくて濃厚なアイスクリームの上にその日焙煎した香
ばしくカリカリのコーヒー豆を贅沢にトッピング!焙煎した日のコーヒー豆はカリッと香ばしく柔らかいため、
アイスクリームのトッピングに最適なのです!ご注文毎に焙煎するビーンズでしか食べられない魅惑
のアイスクリーム!一度食べたなら知覚過敏の方以外はハマる人続出です!
余談なのですが、どうしても伝えたいこだわりをもう一つ!

夏の定番「アイス」には袋の裏に種類別が表示されているのをご存じですか?
アイスクリーム→アイスマルク→ラクトアイス→氷菓の順番に乳脂肪分の多さで
種類が分類されます。乳脂肪分が多いということは...そうです!牛さんのコクが強く濃厚と
いうわけです!ビーンズでは乳脂肪分10%超えの濃厚アイスクリームを使用したこだわりの
コーヒー豆のせアイスクリームです。ご賞味くださいませ!



270円(税込)

コーヒーを学ぶ旅、連載スタート!

コーヒーを学ぶ旅と題して、コーヒーにまつわるお話をブログで掲載しています
最初の特集は「コーヒーの木から果実まで編」です。興味のある方はスマホで
QRコードを読み込んでお読みください。インスタにも同時投稿しますのでチ
ェックしてみてください。



ビーンズ職人が選ぶ!隠れおすすめ豆

その1、ハワイコナ・ファンシー3880円(税込)元々高価なお豆ですが、ここ数年で流通価格が2倍以上に価格高
騰をしている豆です。ビーンズでは何十年もハワイコナー筋というお客様もいらっしゃるので価格据え置きで頑張
っています。今が買い時な豆ですね。気になる味わいも一級品!レーズンのような上質な甘みと酸味のバランスは
折り紙付きです!

その2、ドミニカ・カリビアンクイーンAAA 1200円(税込)ビーンズでは実に6年ぶりのドミニカ産豆の入荷とな
りますが、今までAAランクがビーンズで取り扱う最高ランクでした。AAAランクはドミニカ国内で消費されることが
が多く、日本に輸入されるのはけっこう珍しいです。AAAは、粒が大きく均一で欠点豆も少ないのが特長です。
安定した味わいと軽やかなのにトーストしたパンを彷彿とさせる香ばしい香りが特長です。ぜひお試しあれ!