

- ・マスク着用にてご来店お願い致します
- ・店内は2組まで、最大4名様の入店制限を行っております
- ・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)



5/1~5/31まで
月間セール豆
(生豆200gあたり)

◆キリマンジャロAA

¥890 → ¥840

◆男前珈琲

¥980 → ¥930

◆モカグジ

¥1100 → ¥1000

その他、100gで購入できる「お試し100g豆」、すぐに持ち帰れる焙煎したての豆も常時ご用意しています!



節分には落花生をまきます!千葉県出身の研修生森田です!5月号の巻頭を担当します。3月号にてコーヒーに含まれる健康効果について深掘りしました。今月はカフェインの適正な摂取量についてお話しします! Lets study about coffee!

日本に限らず東アジアのお茶文化圏の人々は、お茶を水代わりに飲むことが多いため、無意識にカフェインを摂取し続けていることが多いようです。それゆえにカフェインに対して強い耐性があると言われてます。一日あたりのカフェイン摂取限界量は5gです。1杯200ml飲むとして、およそ「63杯(約12リットル)」がカフェイン摂取の限界量となります。皆様コーヒーは1日63杯までにしておきましょう...笑 なんて冗談はほどほどに、コーヒーにはクロロゲン酸(ポリフェノール)が含まれており抗酸化効果が期待できます。現実的には1日4~5杯までを目処に心も体も嬉しいコーヒーライフをお楽しみください! 5月も元気に参りましょう!

最北端・最南端飲み比べ! コロンビアコーヒーが入荷!

コロンビアは浅煎り~深煎りまで焙煎度合が幅広く楽しめる万能産地として世界第3位の生産大国です。今回、最北端と最南端の2種類のコロンビアが仲間入りしました。どちらもおすすめ焙煎はミディアム~ハイローストです。1つ目は最北端より唯一カリブ海に面しコロンビアの最高峰ピコ・クリストバル山の麓で栽培されている「ピコ・クリストバル」です。気候、風土、土壌が一般のコロンビア栽培地域とは異なり、カリブ海気候特有のナッツテイストを持ち合わせた珍しい味わいです。その中でもコロンビアらしいボディ感(コク)のある旨味も持っているため2大陸の味わいがミックスされた贅沢な味わいです。2つ目は最南端より標高の高いアンデス山脈の恩恵を受けた「チャチャグイ・カサバイ農村」です。標高が1950-2000メートルという高地の限られたエリアから素晴らしい出来であった1ロットを選定しました。アプリコットを連想させる香りと甘さ、柔らかな酸味を感じます。喉元を過ぎるころ、口の中に瑞々しい凝縮感が広がりシナモンやレーズンのような印象も感じられます。旅行に行けないご時世、コロンビアコーヒーのツアー旅行をお楽しみください! 各・焙煎後約180g 1100円



真心こめてギフトをお作りします! 6/20(日)父の日

父の日が近くなってきましたね。母の日は気合が入るのに、父の日は意外と忘れられていたりするんですね...そういえば「父の日はないがしろにされている」と父に小言を言われた記憶が、でも最近では小言すら聞かなくなりました。そんな頑張っているお父さんに日頃の感謝の気持ちを込めてビーンズから父の日スペシャルギフトをお届けいたします!内容: ■男前珈琲リキッドコーヒー(1000ml)2本 ■べっぴんさんレーズンサンド(4個包装) ■男前珈琲ドリップバッグ4個 ■父の日仕様のラッピング【お父さんありがとう】和紙のメッセージ入り ■化粧箱含む ■全国発送(送料660円)も承ります!



アイスコーヒーにおすすめラインナップが増えました!

2,900円(税込)

- ① STRONG BITTER
最も苦味が強く水に負けない味わい
- ② CALIB NUTS
ナッツ香 香ばしさと苦み
- ③ JUICY FRUITY
カカオ×赤ワイン香 重層な味わい 苦みとフルーティ

例年5月になるとアイスコーヒーのお声を多くいただきます。今年はアイスコーヒーで楽しめるラインナップがドーン!と増えます。←左で紹介している3商品のごく一部で、アイスコーヒーに最適な豆です。ホットはもちろんアイスにもアレンジが利くスゴイ豆たち。ドリップアイスコーヒーもよし、ご自身で水出しポットをお持ちなら自作するもよし、市販のだしパックで水出しコーヒーを作るもよし、エアロプレスをお持ちなら水出しプレスもおすすめです。とにかく簡単派!には「男前珈琲リキッドコーヒー」(1000ml税込定価730円 店頭限定価格630円)が人気です!アイスコーヒーと言っても淹れ方がさまざまなので最適なアイスコーヒーに出会えると良いですね!

- ①ストロングビター 980円/約180g
- ②カリブナッツ 1100円/約180g
- ③ジュシーフルーティ 1100円/約180g



エチオピア・モカの今を知る! 完結編

連載第4弾、今回でエチオピア編、完結となります!今までの総括となりますが、ビーンズのエチオピアモカ、ラインナップ大公開!飲み比べるとそれぞれ個性の違いを感じられます。地域の特徴がここまで異なるのはエチオピアモカならではの。ちなみに、紅海を挟んだ対岸に位置するイエメン産コーヒーもモカと呼ばれます。イエメン産はモカマタリ#9があります。ビーンズ創業以来取扱っている思い入れの強い豆です。イエメンモカは大地の香りと香辛料を想わせる複雑な味わいです。そしてまもなく、久しぶりにウォッシュド精製方法のエチオピアモカが入荷予定です。詳細はその時にでも、うご期待ください。モカは奥が深くてコーヒー好きの心を鷲掴みします。これからもコーヒー焙煎に真摯に向き合い、美味しいモカを焙煎し続けるお約束をします。これにてエチオピア・モカの今を知る完結です!4か月に渡るご拝読ありがとうございました!ナビゲーターは清水姉妹でした!



カカオと赤ワイン



野苺とローズヒップ



マスカットと白ワイン



ジャスミンとトリュフ



カカオと野苺