

今月の営業のご案内

基本的な営業時間、定休日に変更はありませんが、以下の3日間は変則的な営業となります。

- ・ 7 / 19 (土)・・・臨時休業
- ・ 7 / 17 (木)・・・本来は定休日ですが、19日の代替として営業致します。午前中、コーヒー教室を行うため、喫茶は12時からとさせていただきます。
豆売りは終日営業致します。
- ・ 7 / 27 (日)・・・18時閉店とさせていただきます。

晩秋からのお知らせ

- ・ 店内喫茶でご提供している水出しアイスコーヒー、今年もペットボトル販売致します。冷水で8時間かけて抽出し、落としたてのものを商品としてお渡しする形となりますので前日ご注文を頂き、翌日お渡しという形での販売とさせていただきます。ご了承ください。

500cc 600円 1リットル 1000円 (容器ご持参で50円引き)

お問い合わせ電話番号：048-725-0151

- ・ 国際品評会カップ・オブ・エクセレンスのエルサルバドル品評会で7位に入賞した「クロアシア」好評発売中！！
- ・ 夏の深煎りブレンド「夕風 (ゆうなぎ) ブレンド」発売開始！！
- ・ シングルオリジン新豆「ザンビア・ピーベリー (深煎り)」発売開始！！
- ・ “コーヒー豆を250g以上、お買い上げのお客様お一人様に限り、店内でコーヒーを一杯 無料サービス致します。” お気軽にお申し付け下さい。
- ・ コーヒー教室、毎月第3週木曜日に行います。7月開催日は7月17日。今回は特別編としてアイスコーヒー編を行います。参加ご希望の方はお気軽にお問い合わせください。
2名様以上の参加ご希望で開催決定。参加費用は1000円。9時30分から11時30分までの2時間の内容でお好きなコーヒー豆100gのお土産付きです。

お問い合わせ電話番号：048-725-0151

- ・ インターネット・ウェブサイトによる情報発信！！

<http://www.bansyu-coffee.net>

開店4周年のお礼

こんにちは。晩秋のマスター、堀江です。

おかげさまで7月2日をもちまして、晩秋は開店から4周年を迎えることができました。晩秋を支えてくださった、みなさんの温かいご支援とご愛顧の賜物に心より感謝しております。

何かお客様に恩返しはできないものかと、ずっと考えてきましたが、コーヒー豆の保存にあまり気を使って頂かなくても済むよう、密封性の高いジッパー付のアルミ袋を採用することにしました。

(250g パック、500g パックのみ。100g パックは従来の紙のコーヒー袋になります。)



今までの紙の袋と比べると、コストはかかってしまいますが、吸湿や酸化、風味・香り成分の変質に対して、非常に高い効果をもたらしてくれるかと思います。

当たり前ですが、お買い上げ、開封された時の最初の一杯が一番コーヒーの鮮度が新しい時です。逆に袋に残った最後の一杯が、一番鮮度が劣っている時です。これを最初の一杯とできるだけ差異のないようにしたいという気持ちを込めて、この袋を採用しました。“粉”

でなく“豆”でご購入、さらに“冷蔵保存”あるいは“冷凍保存”をすれば、より保存効果が高まります。

ただ、コーヒーはあくまで生鮮食品ですから、袋の保存性が高くなったということで大量買いはせず、2、3週間のサイクルで飲みきる量をお買い上げ頂くのが一番かと思います。

コーヒー豆の袋の話になったので、ここで晩秋のコーヒー豆販売のスタイルについて改めてご説明させていただきます。

コーヒービーンズバッグについてのご説明

晩秋は 100g ごとの量り売りではなく、お店の決めた単位ごとの販売に限らせて頂いております。この単位は以下の3種類です。価格の例もあげておきます。

単位	価格の例 (100g あたりの金額)	
・ 100g 入り	500 円 (100g あたり 500 円)	
・ 250g 入り	1000 円 (100g あたり 400 円)	※この価格は晩秋、夕鶴、曙ブレンドといった
・ 500g 入り	1600 円 (100g あたり 320 円)	3 種の看板ブレンドの価格設定です

同じ商品でも、入りの単位で 100g あたりの金額が違っています。コーヒー袋を一袋にまとめている分、コスト、手間などもかからなくなっているのでボリュームディスカウントさせて頂いています。

また、スペシャルティコーヒーそのものが、地球規模の自然環境に配慮している商品なので、販売に当たってもいたずらに袋を消費しないエコロジーを意識すべき、と私は考えています。

ですから、以前お買い上げ頂いた際のコーヒー袋 (豆を入れるビンでも構いません) を 5 袋もってきて頂いて「この袋に 100g ずつ入れて、500g パックの値段でやってもらえますか？」という小分けのご要望はお受けしています。

さらには晩秋が全くコーヒー袋を新しく出さなかった場合はそのパックの金額から 30 円お引きしています。ちょっと設問形式にしてみましょう。以下の 1 から 6 までの価格について当ててみてください。

- 1、晩秋ブレンド 100g (コーヒー袋持参)
- 2、晩秋ブレンド 250g (コーヒー袋をもってこない)
- 3、曙ブレンド 250g (ビン持参)
- 4、夕鶴ブレンド 250g (コーヒー袋 1 袋持参。小分けしてほしい。)

5、晩秋ブレンド 500g (コーヒー袋5袋持参。小分けしてほしい。)

6、晩秋ブレンド 100g を 5袋 (コーヒー袋をもってきていない)

いかがでしたか？正解は以下のとおりです。

1、470円 (お店がコーヒー袋を出していないので30円引き)

2、1000円 (お店がコーヒー袋を出している通常の価格設定)

3、970円 (お店がコーヒー袋を出していないので30円引き)

4、1000円 (袋をもってきて頂いているので小分け可。

ただし、お店がコーヒー袋を一袋出しているため30円値引きはなし)

5、1570円 (袋をもってきて頂いているので小分け可。

お店がコーヒー袋を出していないため更に30円値引き)

6、2500円 (お店がコーヒー袋を出している通常の価格設定)

紙のコーヒー袋と、アルミ袋は全く同じ扱いとさせていただきます。30円引くのも同じです。紙袋にしる、アルミ袋にしる、「小分け用に分けてください」というのは申し訳ありませんが、ご遠慮お願いしています。

また、COE入賞コーヒーを500gお取り置きされる場合は、お買い上げ頂く際に500gパック1袋と250gパック2袋では金額は異なってまいりますので、ご了承下さい。

コーヒー袋の扱いに関しては、申し訳ありませんが、開店当初より厳守した部分であり、今後も厳守していきたい部分と考えています。

ずいぶんお願いやお断りを書き連ねてしまいましたが、ご理解頂けますよう、よろしくお願い申し上げます。

さて、今回の晩秋通信は、続いて夏に向けた商品についてご案内していききたいと思います。

1、水出しアイスコーヒーペットボトル販売！！



これからの季節、すっきりした冷たい飲み物を口にしたいくなりますね。晩秋は今年の夏も水出しアイスコーヒーのペットボトル販売をおこないます。(実際には夏に限らず、1年を通してご注文をお受けしています)

水出しアイスコーヒーは、店内喫茶コーナーでご提供しているものと全く同じものです。お湯を使わず、冷水だけで8時間かけて抽出しています。

お湯を使い、氷で冷却した普通のアイスコーヒーと比べると、すっきり感、風味の深さ、コクが断然に違います。アイスカフェオレにしてもミルクにコーヒー感が負けません。バニラアイスクリームにかけて食べるのも美味しいです。

熱を加えて作ったアイスコーヒーと比べると多少日持ちしますが、あくまで保存料の入っていない生鮮商品です。冷蔵庫に入れて3日目くらいまでに飲みきるようお願いいたします。

抽出にはどうしても時間がかかってしまうため、このペットボトル販売は前日注文、翌日お渡しという販売方法に限らせて頂きます。また、容器をご持参頂いた場合は50円お引き致します。

冷凍して、クール便での発送もおこなっています。

送料は・・・

水出しアイスコーヒー2リットル未満・・・425円（850円の半額を当店が負担致します）

水出しアイスコーヒー2リットル以上・・・無料

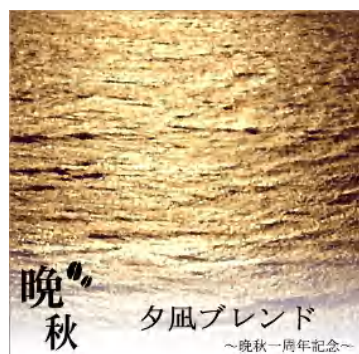
（冷凍された水出しは、冷蔵庫でゆっくり解凍するよりも、常温で一気に解凍したほうが風味も保たれるようです。解凍の際、風味が多少変質することはあらかじめご了承ください）

500cc 1本 600円 1リットル1本 1000円

（注：前日ご注文を頂き、翌日お渡しする形での販売に限らせて頂きます。）

2、夏の深煎りブレンド「夕風（ゆうなぎ）ブレンド」

発売開始！！（7/4より）



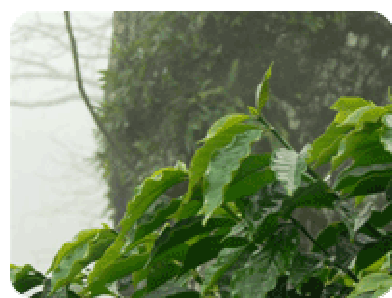
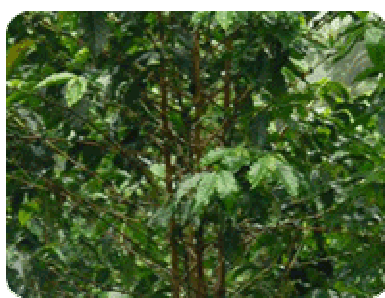
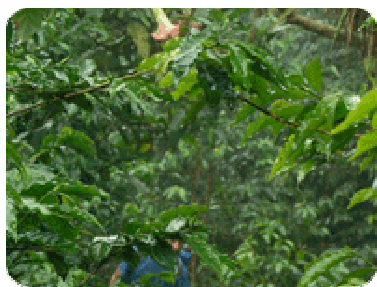
夏季限定の深煎りブレンド「夕風（ゆうなぎ）ブレンド」、今年も発売開始しました。風味豊かなケニアとグアテマラを深く焙煎し、贅沢に使っています。

ホットで飲んでもアイスコーヒーにしても美味しいです。9月いっぱいまでの販売を予定していますが、原材料がなくなり次第、その時点で販売を終了させて頂きたいと思えます。

カシスやグレープフルーツを思わせる風味。チョコレート。スパイシー。

100g 650円 250g パック 1300円 500g パック 2100円

3、国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」 エルサルバドル7位「クロアシア」発売開始！！



国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」、2007年度入賞品は、エルサルバドルCOEで最後です。

秋口以降に今年の品評会で入賞したCOE入賞豆が、続々と入ってきます。

今回のエルサルバドルCOE、クロアシアは、爽やかな明るい酸味特性があり、すっきり感もあります。夏場に向けたコーヒーだと思います。夏でもアイスでなくホット、すっきりしていて飲みやすいコーヒーが欲しいという方にはうってつけの商品です。お中元のコーヒーギフトにもお薦めです。焙煎の度合いは中深煎りにしました。

すっきり。パイナップルやチェリーを思わせる爽やかな酸味特性。甘み。

100g 850円 250g パック 1700円 500g パック 2800円