

## ☆今月の営業についてのご案内 (必ずお読みください)

12月は、豆売りの最繁忙期となるため、変則的な営業となります。




まず、12月中は、無休で営業致します。

新年は1日から8日までお休みを頂き、9日(金)から営業します。

長期のお休みとなるので、お正月休み中、コーヒー豆を切らさないようにお願いします。

また、(年内の)喫茶コーナーについては、土日を中心に縮小営業とさせて頂く日がございます。詳しくは、下のカレンダーの青い色分けをご参照ください。

月	火	水	木	金	土	日
12 / 1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1 / 1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11

-  . . . 通常通り営業。       . . . 休業日 (1/1～1/8)
-  . . . 喫茶縮小営業。席数、メニュー内容、ご提供方法を変更(制限)しての営業となります。

## 晩秋からのお知らせ

開店当時より毎月発行してきた、晩秋通信ですが、今月号をもって毎月発行を終了とさせて頂きたいと思えます。今後は、隔月が基本の不定期発行となります。

毎月のお知らせは豆の価格表と共に毎月発行していくつもりです。よろしくお願ひします。

- ・国際品評会カップ・オブ・エクセレンスのニカラグァ品評会で6位に入賞した「ラ・ブエナ・エスタンシア」発売開始しました。  
ご好評を頂いてきましたコスタリカ品評会5位の「バルベルデ・アバルカ」、エルサルバドル品評会20位の「サンタ・エレナ」残りわずかとなりました。
- ・ホンジュラス品評会のチャンピオンロット「エル・サウセ」近日発売開始！！
- ・年の瀬恒例の深煎りブレンド「ブレンド暖炉」発売開始！！原料豆がなくなり次第、販売終了です。）
- ・“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。
- ・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>

## 年の瀬に . . .

こんにちは。晩秋のマスター、堀江です。いよいよ今年も残すところ1ヶ月となりました。みなさんにとって2008年はどんな1年だったのでしょうか？

2008年最後の1ヶ月、晩秋はお休みなしで営業いたします。最後の最後まで（それこそ大晦日まで）晩秋にお付き合いくださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

## 1、年末年始向け季節限定の深煎りブレンド「ブレンド暖炉」好評発売中！！



毎年この時期に販売している季節のブレンド、「ブレンド暖炉」発売開始しました。12月はクリスマスなどもあり、パーティーや団欒の機会が多くなる季節です。チキンやケーキなどに合うよう重厚感のある深煎りブレンドを今年もご用意しました。マンデリンのアーシーな風味（大地を思わせる風味）とニューギニアのスパイシーな風味が相乗されたおいしい深煎りブレンドです。

原料豆がなくなり次第、販売終了とさせていただきます。

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

## 2、国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」入賞コーヒー、入荷！！

今年行われた中南米のカップ・オブ・エクセレンス（以下、COE）入賞コーヒーが続々入荷しています。

COEはスペシャルティコーヒー（高品質コーヒー）生産の可能性のある国で年に1回行われている、コーヒーの国際品評会です。

スペシャルティコーヒーのカッピングスキル（コーヒーの味を正しく評価する技術）を認められたカップが国際審査員として世界中から集められ、3日間のブラインド審査のもと、世界最高峰のコーヒーを決めていきます。

ブラインド（目隠し）ですから、どのサンプルが、どの農園、どの地域で収穫されたのかといった情報は一切、審査員に与えられません。あくまで評価の基準は目の前にある一杯のコーヒーです。

選ばれたコーヒーは、花の香りや果実のような特徴的、かつ印象的な風味があり、飲んだ人を魅了させます。

今年のあげお祭り出店時にCOE入賞コーヒーをホットコーヒーとして販売したのですが、その素晴らしさは（プロでない）一般のお客様でも充分わかって頂けるものだと改めて実感しました。

それというも・・・あるお客様は一日に5杯近く飲みに来られましたし、また、あるお客様は2日続けてご来店頂きました。なかには、お友達を連れていらっしやったり、お友達へのお土産として買って行かれる方もいらっしやいました（ホットコーヒーだけでなく、豆のお買い上げ含む）。

COE入賞コーヒーはそれほど飲んだ人に印象を与える素晴らしさをもったコーヒーなのです。

COE入賞コーヒーは、インターネットオークションによる競売で買い付けが行なわれます。そして落札金額の大部分を生産者に還元しています。素晴らしいコーヒーを作れば、高く買ってもらえることをまさに実証したプログラムです。

そんな素晴らしさをもったCOE入賞コーヒー。今月から新たにホンジュラス、ニカラグアの2カ国の入賞コーヒーをご案内します。特にホンジュラスのエル・サウセは、晩秋開店以来はじめてのCOEチャンピオンロットです。COEのチャンピオンロットを扱っている自家焙煎店は埼玉県内

まで範囲を広げても、他にはないと思います（たぶん・・・）。

秋から出していたコスタリカ、エルサルバドルのCOE入賞コーヒーはおかげさまで、残りわずかとなりました。気になる方はお早めに・・・。

## ・COEホンジュラス1位入賞「エル・サウセ」



今回の目玉でもあるCOEホンジュラス、チャンピオンロット「エル・サウセ」。この名前をご記憶されている方も多いでしょう。2007年度のCOE品評会で5位に入賞、私たちの共同購入会が落札し、晩秋でも1年前に販売したコーヒーです。今年はなんと1位

です！今後は（COEでない）直接買い付けのコーヒーでもお付き合いをしていけそうです。

甘い柑橘類を思わせる、長く続く持続感、生き生きとした（国際審査員評価）

**100g 1500円 250g パック 3000円 (500g パックは今回ございません)**

**注1：12/1（月）現在、「エル・サウセ」はまだ入荷していません。**

**注2：ギフトに「エル・サウセ 250g」をお選び頂いた場合、箱代（150～250円）はサービスします。**

## ・COEニカラグア6位入賞「ラ・ブエナ・エスタンシア」



お待たせしました。COEニカラグアです。COEニカラグアは、コスタリカ同様、昨年あたりから非常に甘いコーヒーの出品が多くなっています。今年もまた素晴らしいニカラグアコーヒーを晩秋のお客様にお届けできそうです。

非常に甘く、ストロベリーやミルクチョコレートを思わせる風味。持続する心地良い後味。

**100g 900円 250g パック 1800円 500g パック 2900円**

最後に・・・晩秋にとって、2008年は新しいお客様との出会いがたくさんあり、素晴らしい一年でした。来年も、素晴らしいコーヒー豆をお客様にご提供できるよう、より一層の努力を重ねてまいりたいと思います。今年一年有難うございました。皆様、良いお年をお迎えください。 晩秋 堀江