

晩秋からのお知らせ

- ・9月よりマンション入り口側、手前5台分の駐車場は使えなくなります。店舗の前の5台分限り
が当店の駐車場となります。間違いのないようよろしくお願い致します。
- ・お盆時(8/13～8/15)は営業いたします。
- ・店内喫茶でアイスコーヒーとして販売している、水出しアイスコーヒーのペットボトル販売。
今年もやっています。抽出に8時間かかるので前日ご注文を頂き、翌日お渡しする形となります。
500cc 600円 1L 1000円 (ペットボトルをご持参いただくと50円値引き致します。)

ご注文電話番号：048-725-0151

- ・国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス (以下、COE)・ブラジル2006」で7位入賞の
サン・ペドロ好評発売中です。
- ・夏のブレンド、「夕風ブレンド(深煎り)」、「ブラジルブレンド(中煎り)」好評発売中です。
- ・シングルオリジン、グアテマラ「ラス・ヌベス」まもなく販売終了です。続いて、エルサルバドル
「モンテネバドー」を中深煎りとして発売致します。ケニア「キンブイ」新豆発売開始です。
- ・ポイントカード、新しいカードに切り替わりました。
(コーヒー豆のお買い上げ金額250円につき1ポイント押し、40ポイントで500円の割引が
可能です。お客様への還元率は下がりますが、今まで交換不可だった豆もご利用になれます。)
注：従来のカードは最後までお使いになれます。
- ・晩秋のインターネット・ウェブサイト開設しました。 <http://www.bansyu-coffee.net>

猛暑の季節に

暑い日が続きますね。いかがお過ごしでしょうか？こんな時はほんのりと甘い、冷たい飲み物が欲しいですね。今月の晩秋通信は、昨年、好評だったアフォガードのレシピに続いて、「アイスあずきカフェオレ」をご紹介します。晩秋の喫茶コーナーでは取り扱いません。どういうものになるのかは作ってみてのお楽しみです。その前に前回の晩秋通信でご案内できなかった2つのコーヒー豆をご紹介しますと思います。

国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス
ブラジル2006」7位入賞

ブラジル サン・ペドロ (中煎)

250g パック 1800円

500g パック 2900円

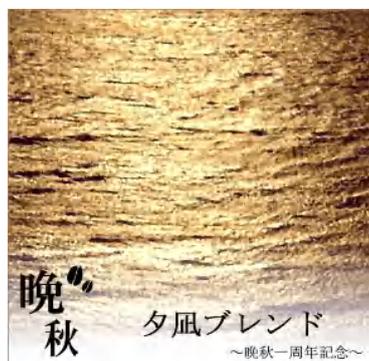
風味特性：繊細で爽やかな明るい酸味。甘み。すっきり感。

スイートオレンジやフルーツサラダを思わせる風味。



晩秋のマスターによる解説：

世界トップレベルのコーヒーが選ばれる国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス(以下、COE)」。
その第一回開催国であり、開催8回目となったブラジルが入荷しました。6月からすでに販売しているのですが、きれいな酸、繊細な風味、すっきり感で人気豆になった感があります。コーヒー大国ブラジルの可能性、是非ご賞味下さい。ブラジルブレンドにも入れて、おいしさをアップしてもらっています。



夏限定の深煎りブレンド

夕風ブレンド (深煎り)

250g パック	1300円
500g パック	2100円

風味特性：カシスやグレープフルーツなどのジューシーな風味。

スパイシー、チョコレートフレーバー。

晩秋のマスターによる解説：

3年目の登場となる夏の深煎りブレンド「夕風ブレンド」。非常に多彩なフルーツの風味が感じられるケニアと、チョコレートの風味が感じられるグアテマラを配合した夏季限定の深煎りブレンドです。季節のブレンドのなかでは1, 2位を争うほどの人気商品です。アイスコーヒーにしても美味しく頂けると思います。9月いっぱいまでの販売を予定していますが、原材料豆がなくなった場合、期間中でも終了となる場合がございます。ご了承ください。

「アイスあずきカフェオレ」 フレンチプレスを使ったレシピ

お待たせしました。2、3月の時期にホットの商品として喫茶でお出ししている「あずきカフェオレ」そのアイス版のレシピをご紹介します。カフェオレにお好みに応じて「あんこ」を入れるだけなので、レシピというほどのものでもありませんが、せっかくだから、晩秋らしくフレンチプレスを使っての作り方をご紹介しましょう。

用意するもの(1人分)：あんこ 30g (アイスの場合、粒あんよりこしあんのほうが良いようです)
深煎りのコーヒー豆 18g (ここでは曙ブレンドを使ってご紹介します。)
フレンチプレス、牛乳 100cc、お湯 100cc



(1) プレスに深煎りのコーヒーの粉を 18g 入れます。12g のメジャーカップ 1 杯半、プレス付属の黒い 7g スプーンで 2 杯半というところ
です。このレシピ上ではプレス用に粗くお店で挽いてもらった人向け
に書いています。挽く道具をおもちであれば、中挽きにして 12g まで
粉を減らしても構いません。



(2) 沸騰したてのお湯を 100cc 注ぎます。



(4) 3分漬け、プレスします。



(5) サーバーか計量カップなどに一旦注ぎます。粉がお湯を吸い、この時点で 60cc の出来上がりです。



(6) その中に冷たい牛乳を 100cc 注ぎます。冷たい牛乳を入れることでコーヒーのもっている粗熱を奪います。



(7) あんこを入れます。30g と書きましたが、お好みに応じて量を調整するのもいいと思います。あんこは、缶詰のものや 100 円均一のものでも大丈夫です。粒あん、こしあん、どちらでもいいと思いますが、コールドドリンクのため、固形物がなく、液体に溶けやすいこしあんの方がいいように思います。

(8) かき混ぜます。あんこを入れたことにより 180cc の液量になっています。

(9) 氷を入れたグラスに注ぎ、完成です (写真右)。

