



まめぞうブログ ほぼ毎日更新中!!

自家焙煎珈琲 まめぞう

検索

# まめぞうNEWS

お客様から注文を受けてから焙煎しています。だから新鮮!!

埼玉県戸田市上戸田5-11-1 ☎ 0120-677-490 (FAX兼用)

いつもまめぞうをご利用いただきまして  
ありがとうございます。

当店で、スペシャルティコーヒーを中心に世界各国より選りすぐりの豆をお買い得な価格で取り揃えております。  
カフェインレスコーヒーも常時3種類。カフェインが気になるお客様にもご好評いただいております。  
ご注文を頂いてからローストするので焼きたてのコーヒー豆をお渡してきます。  
鮮度の良いコーヒーだけが持つアロマと味わいをぜひお試しください。  
今年もアイスコーヒーの美味しい季節がやってまいりました!  
暑くて長い夏になりそうです。  
ご家庭で美味しいアイスコーヒーを作ってみませんか! ぜひお試しください!

- ※5杯分の目盛りが付いたガラスポットで作ると簡単です
- 1: お好みのアイスコーヒー用の豆 40g ~ 45g を用意
  - 2: ホットコーヒーを入れるようにドリッス (出来上がり3.5杯分=約450cc) 濃いホットコーヒーが出来上がります。
  - 3: ガラスポットに入っているホットコーヒーに氷を入れる (4.5杯分=約550ccまで)
  - 4: これで「ぬるいアイスコーヒー」が550cc出来上がるので冷蔵庫で冷やす。
  - 5: グラスに氷を半分入れて冷やしたコーヒーを入れる

## ☆夏季限定 プレミアムモカアイスコーヒー 250g 1580円

エチオピア・フナフナナチュラルをベースにブラジル、コロンビアをブレンドしました。  
甘い香りにスッキリした苦み、深い味わいをゆっくりと楽しんでいただきたいこの夏一押しのアイスコーヒーです。

ホームページはこちらから↓



\*まめぞう休業日 (○のついた日がお休みです)  
※8月17日(月)~21日(金)は夏期休業日とさせていただきます。

6 June

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	③	4	5	6
7	8	⑨	⑩	11	12	13
14	15	16	⑰	18	19	20
21	22	23	⑳	25	26	27
28	29	30				

7 July

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				①	2	3
				④	5	6
7	8	⑨	⑩	11	12	13
14	15	⑰	⑱	20	21	22
23	24	25	⑳	27	28	29
30	31					

8 August

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						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

## まめぞうのご利用方法



まめぞうではご注文を頂いてから焙煎するので一品10分程度のお時間を頂きます。  
焼きたての香りの良いコーヒーをお渡してはいますが、ご注文が立て込んでいると1時間~2時間のお時間を頂くことになってしまいます。お客様にスムーズに商品をお渡すするために、焙煎のご予約をお勧めいたします。

### ◎注文方法は簡単!!

- ①電話でのご注文  
0120-677-490までお電話ください。電話口でお好みのお味を伝えていただければ、相談をしながらセレクトいたします。出来上がり予定時間もお伝え出来ます。
  - ②FAXでの注文  
裏面のFAX注文書備考欄にご記入の上、ご利用ください。
  - ③ネットショップでのご注文  
<http://mamezou.co.jp/> または、QRコードをご利用ください。  
店頭受け渡しもできますが、受注までお時間がかかる場合がございます。
- 【定休日】 毎週水曜日・第2火曜日  
【TEL】 フリーダイヤル0120-677-490  
【営業時間】 AM10:00~PM6:00  
(焙煎受付時間はAM9:30~PM5:00までです)