



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 まめぞうのコーヒー豆をお買い上げ頂きましてありがとうございます。



夏本番!アイスコーヒーの美味しい季節です!

ご家庭でも簡単に美味しいアイスコーヒーが作れるので、ぜひお試しくださいませ

※5杯分の目盛りが付いたガラスポットで作るとわかりやすいです

- 1: お好みのアイスコーヒー用の豆 45g を用意
- 2: ホットコーヒーを入れるようにドリッブ (出来上がり3.5杯分=約450cc) 濃いコーヒーが出来上がります。
- 3: グラスポットに入っている熱い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1時間以上冷やす
- 5: グラスに氷を半分入れて冷やしたコーヒーを入れる

まめぞうのお勧めアイスコーヒーは「マンデリンアイスブレンド」!! 250g 960円で好評発売中です。マンデリンをベースにドッシリとした深い味わいに仕上げました。ミルクやシロップにも負けない苦みの美味しいアイスコーヒーです。

さらに!この「マンデリンアイスブレンド」で作った「水出しアイスコーヒー」(50g×2コ入り) 540円もオススメです。コーヒーの入ったパックを麦茶ポットなどに入れ水を1リットル入れ一晩冷蔵庫に入れておけば完成です。水出しならではの 柔らかな苦味と香りのアイスコーヒーはミルクもシロップも無してゴクゴクと飲めちゃいます。

アイスコーヒー用の豆のご紹介



季節の移り変わりは早いですね~。あっという間に今年も3分の1が終わってしまいそうです。。。まめぞうにも続々と新しいコーヒー豆が入荷しております!

☆**アイスコーヒーブレンド** 250g 880円
フラジルベースのオーソドックスなブレンド

☆**琥珀のアイスコーヒー** 250g 930円
キリマンジャロベースのすっきりした味わい。ホットでも美味しい

☆**マンデリンアイスブレンド** 250g 960円
マンデリンベース。まめぞうテイクアウトコーヒー使用豆

☆**ゴールデンモカアイスコーヒー** 250g 960円
モカの風味たっぷりのスッキリ苦みのアイスコーヒーです

いやいや、やっぱり家でアイスコーヒーを作るのは面倒なんだよね。。。というお客様には「**お店でドリッブ!ボトルアイスコーヒー**」1本650円が便利です。ご自宅で本格的な喫茶店のアイスコーヒーが楽しめます。冷蔵庫で保存の上2~3日中にお召し上がりください。今年の秋も美味しいコーヒー豆を入荷する予定ですが、今年はアフリカのウガンダやフルンティ。アジアからは東ティモール、パプアニューギニア等扱った事のないコーヒー豆も仕入れてみたいなあ。と、思っております。お楽しみに~

コーヒー豆無料配達のエリアが戸田市内と 蕨市南町、中央、北町、錦町までに広がりました

- ・コーヒー豆 1500円以上で無料配達致します。
- ・土日祭日の配達は出来ません。
- ・配達時のメンバーズカードのポイント加算いたします。
- ・割引サービスはご利用できません。
- ・御注文当日の配達になりますが、場合により翌日になる事がございます。
- ・受取日時指定がある場合は、お電話での注文をお願いいたします。

