



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)

～まめぞうネットショップ移転のお知らせ～

長らくご愛顧いただいております

カラーミーショップ店を終了させていただくこととなりました。

今後は、まめぞうホームページよりご注文いただけますので
よろしくお願いたします。



カラーミーショップ終了日:令和8年3月31日(火)

まめぞうホームページは、すでに開店しておりますのでどうぞ
ご利用ください

クレジットカードも使用できるようになりました!

～まめぞうの美味しさの理由～

焙煎機「トルネードキング」を使用し

- ①熱風焙煎でゆっくりと10分近くかけて焙煎するので
生豆の中からふっくらと焼き上がります。
- ②熱風が窯の中で竜巻のように回転し焙煎するので生豆
に均一に熱を加える事が出来ます。
- ③熱風の外、窯からの輻射熱を利用し生豆に効率よく
熱を伝え焙煎いたします。
- ④ご注文を頂いてから焙煎するのでいつも新鮮!

だからまめぞうのコーヒーは美味しいのです!

ホットコーヒーの美味しい季節です!

まめぞうにも美味しいコーヒー豆が続々と入荷です!

***タンザニア・キゴマディーブブル 250g 1680円**
久々の入荷です。華やかな香りと苦みが楽しめます。

***コスタリカ・カンテリージャハニー 250g 1780円**
マイルドな苦みと甘い香りが特徴です。

***ケニア・キアマバラファクトリー 250g 1930円**
ケニアのスペシャルティーコーヒーは香りも味わいも一味違います。

***ボリビア・カリロスカジェハス 250g 1980円**
余韻のある香りとポティーのある苦みが秀逸です

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きますのですが、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。

ホームページは
こちらから↓

②FAXでの注文

裏面の注文書をご利用ください。

③ネットショップでのご注文

<http://mamezo.shop-pro.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。

