



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)

まめぞうのコーヒー豆をご利用いただきまして
ありがとうございます。



「自家焙煎珈琲工房まめぞう」は高品質な生豆を常時50種類以上取り揃えて
おります。

その生豆をお客様から注文を受けてから「トルネードキング」という熱風式の
焙煎機を使用し店内でふっくらと焼き上げますのでお客様の好みの焙煎が可能
です。だから新鮮!!

どんなに品質の良いコーヒー豆も古くなるとは美味しさ半減です。獲れたて
新鮮で丸々と太った秋刀魚の塩焼き! もう他に何もいらぬ美味しさですが
焼いてから何時間も経ったら美味しさも半減じゃないですか!

(ちょっと例えが違つか 笑 でも解りやすいですね?)

それともう1つ! ワインも1万円も出すと香りも深みもあってホント美味しい
ワインが飲めますけど2千円いかない位の値段で美味しいテースルワイン
見つけた時の方が嬉しくありませんか!?(解りづらいですかねえ 笑)

まめぞうもそんなお買い得感のある美味しいコーヒー豆を紹介し続けて
いきたいのです。

今後ともまめぞうのコーヒー豆をどうぞよろしくお願い致します。

「COEホンジュラス」「COEガテマラ」

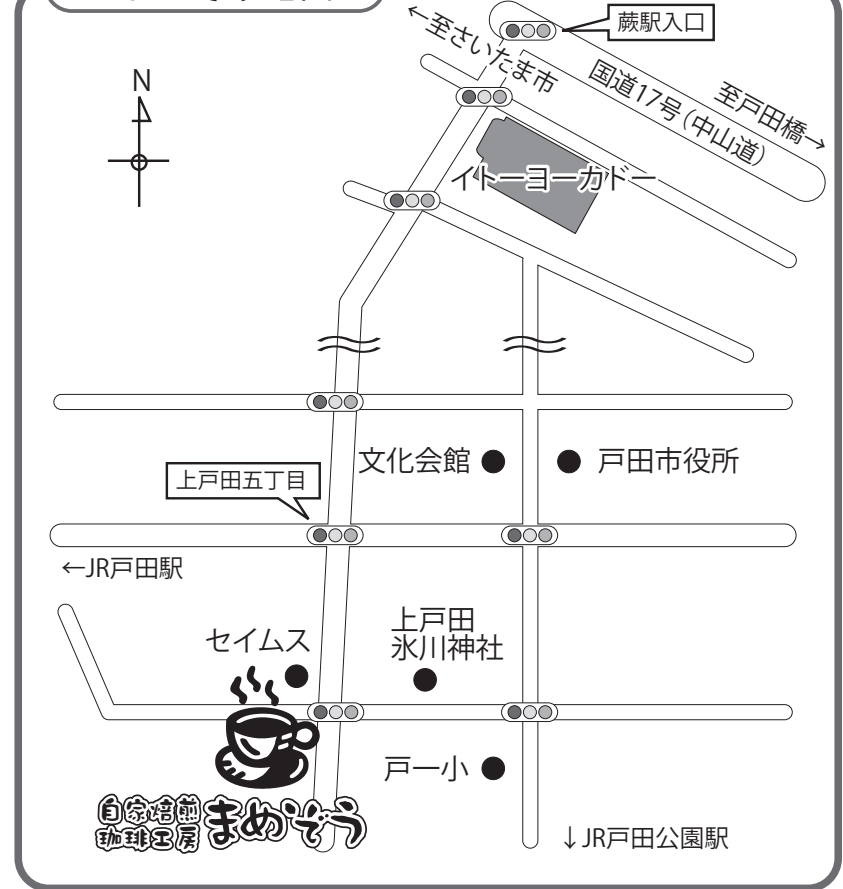
「エルサルバドル」「パナマ」のスペシャルティーコーヒーを始め、

「スウィートキリマンジャロ」「ペルー」「ブルンジ」

など美味しいコーヒー豆も続々と入荷予定です。

今年のコーヒーシーズンもまめぞうにご期待ください!!

* まめぞう地図 *



* まめぞうお買得情報 *

- ・パパママ応援ショップのカード。又は戸田市文化会館友の会カードを
店頭にてご提示いただくと コーヒー豆5%OFF。
カフェインレスコーヒー10%OFF。