



まめぞうブログ ほほ毎日更新中!!

自家焙煎珈琲 まめぞう

検索

まめぞうNEWS

5・6月号

いつもまめぞうのコーヒー豆を御利用頂きましてありがとうございます。

コーヒー豆を売っていて いつも疑問（不安？）に思うことがあるのです。それは「お客様は、はたしてご自宅で美味しくコーヒーが飲めているのかな？」って事なんです。いかがでしょう？もし少しでも「？・・・。」って事がありましたら教えてください。保存方法、豆の挽き方、コーヒーの淹れ方など少し変えれば もっと美味しいコーヒーが飲めるかもしれませんよ。



新商品続々入荷です

アテマラ アンティグア フィンカ・ラ・フォル・農園 250g 880円

香り良しコクありの美味しいグアテマラです。

COEボリピア カフェ・フォル・デ・B農園 250g 1250円

深い味わいの苦味の美味しいコーヒーです。

その他にも

コンビア サントゥアリカ農園・コスタリカ ブルマスハニー

ザンビア カティ農園・COEブラジルSEATAO農園

の4品が5～6月にかけて入荷予定です。

* まめぞうお買得情報 *

・ご登録いただくと最新のコーヒー豆の入荷情報がわかるメールマガジンを月に1～2回発行しています。

こちらまで今すぐアクセス→



・コーヒー豆500g以上お買い上げで戸田市内無料配達いたします。土日の配達は出来ません。

配達の場合のメンバーズカードの加算や割引サービスはご利用できません

配達の場合はお電話にてご注文ください

・パパママ応援ショップ又は戸田市文化会館友の会のカードをお会計の際ご提示頂くとコーヒー豆が5%OFF、カフェインレスコーヒーが10%OFFになります。

(ご来店のお客様のみのサービスになります。)



～簡単に出来るコーヒー酒の作り方～

1) 泡盛、米焼酎、麦焼酎などのクセの少ないお酒とコーヒー豆 30粒～50粒を用意します。

2) ボトルの中にコーヒー豆を入れて2週間～4週間ほど漬けて出来上がりです。

コーヒー豆は漬けたままでも大丈夫です。段々と濃くなっちゃいますが それもまた美味しいかも・・・。

※コーヒー豆を挽いてお買い上げ頂いているお客様はご注文の際、「コーヒー豆50粒は豆で！あとは挽いちゃってください！」ってご用意くださいませ。

喜んでご用意させていただきます。

