



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。

アイスコーヒーの美味しい季節がやってまいりました!
暑い長い夏になりそうです。

今年の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ブ (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: グ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

ホームページは
こちらから↓



まめぞう定番アイスコーヒー用の豆のご紹介

- ☆ **アイスコーヒーブレンド** 250g 900円
ブ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 950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 980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

☆ **夏季限定プレミアムアイスコーヒー** 250g 1180円

コロンビアベースの濃厚な香りのアイスコーヒー

☆ **水出しアイスコーヒー 2パック入り** 620円

1リットルの水が入ったポットに入れるだけで香りの良い飲みやすい
水出しアイスコーヒーの出来上がり!

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680円 (数量限定。お一人様2本迄) 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。



営業時間変更と夏季休業のお知らせ

1月の緊急事態宣言より営業時間を短縮させていただいておりましたが、今後も引き続き午前10時~午後6時までの営業時間とさせていただきます。

誠に勝手ながら**以下の期間を夏季休業**とさせていただきます

8月24日(火) ~ 26日(木)

お客様には大変ご不便をお掛け致しますが、何卒ご理解のほどお願い申し上げます。

まめぞうお買得情報

- ・パバママ応援ショップのカード。又は戸田市文化会館反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。