



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)

ホームページは  
こちらから↓



いつもまめぞうのコーヒー豆をお買い上げ  
いただきましてありがとうございます。

今年もアイスコーヒーの美味しい季節になってきました!  
ご家庭で美味しいアイスコーヒーを飲んでみませんか? 作り方は簡単です!

※5杯分の目盛りが付いたグ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粉 40g ~ 45g を用意
- 2: ホットコーヒーを入れるようにドリッフ (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: グラスに氷を入れて冷やしたコーヒーを入れる

その他にも

- 1: 1人前 15g ~ 20g のアイスコーヒー用の粉を100ccのお湯でドリッフする。
- 2: グラスに氷をたっぷり山盛りに入れる
- 3: その上からドリッフした「熱い濃い目のコーヒー」を静かに注いで オンザロック式アイスコーヒーの出来上がり!

蒸し暑い日本の夏をまめぞうのアイスコーヒーで乗り切りましょう!!

## コーヒー豆値上げのお知らせ



このところ、円安ドル高のニュースを毎日のように目に致しますが、コーヒーの国際相場価格も4月頃より急騰している状況です。ロンドン市場もNY市場もあつという間に20%も高騰しちゃいました。。。コーヒーの原料価格を構成する大きな2つの要因がいずれも高騰している事から当店にも仕入れ先より値上げのお知らせがちらほらと届くようになりました。ここ2~3年ほど値上げのお知らせばかりで大変申し訳ございませんが夏~秋にかけてニュークロッツに切り替わるタイミングで値上げとなりそうです。何卒、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

### \*まめぞう休業日 (○のついた日がお休みです) \*

7							8						
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	③	4	5	6					1	2	3
7	8	⑨	⑩	11	12	13	4	5	6	⑦	8	9	10
14	15	16	⑰	18	19	20	11	12	⑬	⑭	15	16	17
21	22	23	⑳	25	26	27	18	⑲	⑳	㉑	㉒	㉓	24
28	29	30	㉑				25	26	27	㉔	29	30	31

### \*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。