



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。

今年に入り食料品やガソリン、電気代等、様々な物が値上がり  
しておりますが、コーヒー豆の相場も例外なく急騰しております。  
産地の異常気象による不作、政情不安、物流費の上昇、世界的な  
コンテナ不足など、複合的な要因で先が見えない状況です。  
誠に申し訳ありませんが、6月1日よりコーヒー生豆が値上げした  
新価格で入荷の度に随時、当店の小売価格も値上げさせていただきます。  
お客様には、大変ご迷惑をお掛け致しますが何卒よろしくお願ひ申し上げます。

今年も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。  
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豆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: グラスに氷を半分入れて冷やしたコーヒーを入れる



## \*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 980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 1000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 1080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

ホームページは  
こちらから↓



## 夏季休業のお知らせ

誠に勝手ながら下記の期間を夏季休業とさせていただきます

8月22日(月) ~ 25日(木)

どうぞよろしくお願い致します。



## \*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。