



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。

夏本番!アイスコーヒーの美味しい季節です!

ご家庭でも簡単に美味しいアイスコーヒーが作れるので、
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



おすすめのアイスコーヒー豆

- ☆ **アイスコーヒーブレンド** 250g 880円
フ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 930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 960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

☆ **プレミアムモカアイス (夏限定)** 250g 1,100円
エチオピア・モカの最高峰チェレシクトG1をたっぷり使った
甘い香りを楽しめるアイスコーヒーです。

☆ **香り豊かなアイスコーヒー (夏限定)** 250g 1,150円
昨夏、ご好評につき再発売! 香り高いケニアを贅沢に使いました。
透明感のあるクリアーな味わいと風味豊かなスペシャルティーな
アイスコーヒー

☆ **水出しアイスコーヒー 2パック入り** 600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650円が便利です。

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。



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。

~7月・8月の営業日のお知らせ~

- ◎7月18日(水) 焙煎機メンテナンスの為、臨時休業
- ◎8月は毎週水曜日(1. 8. 15. 22. 29日)を
午前10時~午後1時までの短縮営業とさせていただきます。
ご迷惑をお掛け致しますが何卒よろしくお願い致します。

