

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

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御利用頂きまして
ありがとうございます。

当店のコーヒー豆は「トルネードキング」という焙煎機を使用して焼いています。この焙煎機の特徴は、熱風と焙煎釜の輻射熱を使いコーヒー豆を焙煎できることです。さらに熱風吹き出し口から、「竜巻のような」風が出てコーヒー豆が釜の内部で回転します。このように効率的に熱を加える事によって、コーヒー豆の中からしっかりと熱を伝え短時間でふっくらと焼き上げることが出来るのです。どんなに品質の良いコーヒー豆も焙煎してから時間が経ってしまうとその魅力も半減してしまいます。まめぞうでは、この焙煎機の特徴を生かしお客様から注文を受けてから焙煎しますので、焼き立ての新鮮なコーヒーをお渡しが出来るのです。今後とも まめぞうのコーヒー豆をご愛顧いただきます様、宜しくお願い致します。

注1) 1品焙煎するのに10分程度の時間を頂きます。お電話でご予約頂きますとお待たせいたしません。

注2) 焙煎すると生豆の持つ水分が減少するので10%~20%程軽くなります。

◎ニカラグア エルポルベニール農園

パカマラ種という大粒の豆です。焼き上がりの大きさにビックリします。香りも良く バランスも絶妙です。今月の一押しです

250g 1000円

◎グアテマラ・ブエナビスタブルボン

グアテマラで一番のコーヒー産地アンティグアから美味しいコーヒー豆が入荷しました。香りの良さと飲みやすさはまさにコーヒーの優等生。

250g 980円

＊お知らせ&ゴメンナサイ＊

まめぞうで人気の定番コーヒー「マンデリン・トバコ」が終売になります。最近、マンデリンの相場が高騰しています。欧米でも人気なんです。特に今年は「トバコ」の値段が上昇。

いろいろ、検討の結果「マンデリン・コフィンド ハイグレード」を年間契約する事にしました。スマトラ島アチェ産コーヒー特有の豊かな香りと、やさしい甘みに加えクリーンな飲み心地。さらに高い標高、昼夜の気温差が生み出す上品な苦味とコクを持ったカップを堪能できるものと思います。250g 920円。ちょっとだけ値上げになりますが、それだけの価値は充分にあります!

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。

コーヒー豆無料配達エリアが戸田市内と 蕨市南町、中央、北町、錦町までに広がります

- ・コーヒー豆 1500円以上で無料配達致します。
- ・土日祭日の配達は出来ません。
- ・配達時のメンバーズカードのポイント加算いたします。
- ・割引サービスはご利用できません。
- ・御注文当日の配達になりますが、場合により翌日になる事がございます。
- ・受取日時の指定がある場合は、お電話での注文をお願いいたします。

雨が降っている・・・。ちょっと体調が・・・。
忙しくて・・・。

こんな時に ぜひ 御利用下さい。