



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)

～まめぞうネットショップ移転のお知らせ～

長らくご愛顧いただいております

カラーミーショップ店を終了させていただくこととなりました。

今後は、まめぞうホームページよりご注文いただけますので
よろしくお願いたします。



カラーミーショップ終了日:令和8年3月31日(火)

まめぞうホームページは、すでに開店しておりますのでどうぞ
ご利用ください

クレジットカードも使用できるようになりました!

～まめぞうの美味しさの理由～

焙煎機「トルネードキング」を使用し

- ①熱風焙煎でゆっくりと10分近くかけて焙煎するので
生豆の中からふっくらと焼き上がります。
- ②熱風が窯の中で竜巻のように回転し焙煎するので生豆
に均一に熱を加える事が出来ます。
- ③熱風の外、窯からの輻射熱を利用し生豆に効率よく
熱を伝え焙煎いたします。
- ④ご注文を頂いてから焙煎するのでいつも新鮮!

だからまめぞうのコーヒーは美味しいのです!

*まめぞう休業日 (○のついた日がお休みです) *

4							5						
sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat	sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
			①	2	3	4						1	2
5	6	⑦	⑧	9	10	11	3	4	5	⑥	7	8	9
12	13	⑭	⑮	16	17	18	10	11	⑫	⑬	14	15	16
19	20	21	⑳	23	24	25	17	18	⑲	⑳	21	22	23
26	27	28	㉑	30			24	25	26	㉒	28	29	30
							31						

まめぞうのご利用方法



まめぞうではご注文を頂いてから焙煎するので一品10分程度のお時間を頂きます。

焼きたての香りの良いコーヒーをお渡してはいますが、ご注文が立て込んで
いると1時間～2時間のお時間を頂くことになってしまいます。

お客様にスムーズに商品をお渡すために、焙煎のご予約をお勧めいたします。

◎注文方法は簡単!!

①電話でのご注文

0120-677-490 までお電話ください。電話口でお好みのお味を伝えていただければ、相談をしながらセレクトいたします。出来上がり
予定時間もお伝え出来ます。

ホームページは
こちらから↓

②FAXでの注文

裏面の注文書をご利用ください。

③ネットショップでのご注文

<http://mamezo.shop-pro.jp/> または、QRコードをご利用ください。

店頭受け渡しもできますが、受注までお時間がかかる場合がございます。

