



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。

暑い季節になってきました!アイスコーヒーの美味しいですね~!  
今年はお家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: ガ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\*

☆ **アイスコーヒーフレンド** 250g 900円  
フラジルベースのオーソドックスなフレンド

☆ **琥珀のアイスコーヒー** 250g 950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 980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

夏季限定アイスコーヒーも6月下旬より発売いたします!

ホームページは  
こちらから↓



## ☆水出しアイスコーヒー 2パック入り 620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「お家でドリッブ!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。

(原材料費、資材の価格上昇のため、7月1日より**680円**に値上げさせていただきます)



## 6~8月の営業予定

6月は通常営業 (午前10時~午後7時。水曜のみ午後3時までの  
短縮営業) 無休

7月~8月は7月22日(水)、29日(水) 8月5日(水)、12  
(水) 19(水) 26日(水)を臨時休業させていただきます。そ  
の他は通常営業となります。  
ご来店をお待ちしております。

## \*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。