



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!アイスコーヒーが美味しいですね~!  
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パ (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: ガラスに氷を半分入れて冷やしたコーヒーを入れる

ホームページは  
こちらから↓



## \*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 900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 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

☆ **ゴールデンモカアイス (夏限定)** 250g 1,000円  
エチオピア・モカシダモG4使った甘い香りを楽しめる  
アイスコーヒーです。

☆ **プレミアムアイスコーヒー (夏限定)** 250g 1,100円  
香り高いニカラグアを贅沢に使った風味豊かなスペシャルティーな  
アイス。

☆ **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「**お店でドリッパ! 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。



## 営業日のお知らせ

毎週水曜日の営業時間を午前10時~午後3時までの  
短縮営業とさせていただきます。

(焙煎受付時間: 午前9時半~午後2時半)

なお、その他の曜日は通常通り午前10時~午後7時までの年中  
無休営業になります。(焙煎受付時間: 午前9時半~午後6時半)

## \*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。