



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)

ホームページは  
こちらから↓



いつもまめぞうのコーヒー豆をお買い上げ  
いただきましてありがとうございます。

今年もアイスコーヒーの美味しい季節になってきました!  
ご家庭で美味しいアイスコーヒーを飲んでみませんか? 作り方は簡単です!

※5杯分の目盛りが付いたグ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: グラスに氷を入れて冷やしたコーヒーを入れる

ぜひお試しください!

**\*まめぞう休業日 (○のついた日がお休みです) \***

## 7 July

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1
2	3	4	⑤	6	7	8
9	10	⑪	⑫	13	14	15
16	17	18	⑲	20	21	22
23	24	25	⑳	27	28	29
30	31					

## 8 August (21~25夏季休業)

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	②	3	4	5
6	7	⑧	⑨	10	11	12
13	14	15	⑯	17	18	19
20	⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕
27	28	29	⑳	31		

## まめぞうのご注文方法



まめぞうでは、ご注文を頂いてから焙煎をするので1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できるのですが、注文が立て込んでいると1時間~2時間ほどのお時間を頂く場合がございます。お客様がお待ちする時間が無く商品をお渡しするために予約注文をおすすめいたします。

### ◎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。お好みのお味を伝えて頂ければ相談をしながらセレクトいたします。お電話でのご注文が最短でお渡してきます。

#### ②FAXでの注文

[http://seesaawiki.jp/w/jika\\_mame/](http://seesaawiki.jp/w/jika_mame/)  
こちらからFAX注文書をプリントアウトしてお使い下さい。

③ネットショップからのご注文でも来店受け渡しが出来ますが、受注までお時間が掛かります。前日の夜のうちにご注文頂けるとスムーズに受注、お渡しが出来ます。来店時間等、ご要望がございましたら備考欄にご記入下さい。

※戸田市内無料配達は、現在中止させて頂いております。ご了承くださいませ。

### \*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。