



豆でっぼう だより

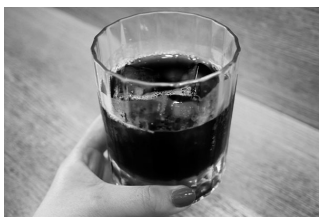
店主
野村 琢司

幻の最高級豆「コピ・ルアック」新入荷

ついに豆でっぼうにもコピ・ルアックが入荷します！コピ・ルアックは世界で最も高級な珈琲豆なのをご存じですか？なんと、インドネシアに住むジャコウネコという猫のふんから、消化しきれなかった豆を丁寧に洗浄・乾燥・焙煎したのがコピ・アルックです。一匹のジャコウネコから取れる豆は1日に3gですが、珈琲1杯に必要な豆は10gです。いかに産出量が少なく、希少価値の高い珈琲豆ということが分かります。まさに奇跡の1杯ですね。



そんな希少価値の高いコピ・アルックも、豆でっぼうでは店主のオリジナル焙煎で飲むことができます。ふわっと甘みが広がり、口の中にはコクと深みが残るといふなんとも上品な1杯を味わいませんか？珈琲好きなら一度ご賞味ください。

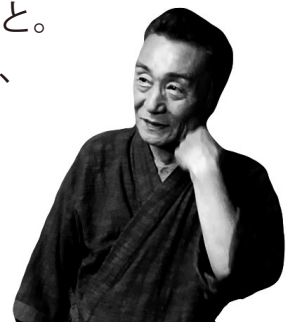


アイス コーヒー

季節のおすすめ

豆でっぼうのアイスコーヒーは、冷凍庫で冷やされた器に氷水を入れて、急冷させて作る製法を取り入れています。暑い季節にはよく冷えたアイスコーヒでひと休みするのも素敵です。

珈琲豆をランダムで探さない。自分好みの深さと、自分好みの濃さを把握すること。珈琲が苦手な人も、苦味に耐性がつけば味わいや感じ方が変わる。



店主の今日のつぶやき