



まめぞうブログ ほほ毎日更新中!!

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御利用頂きまして
ありがとうございます。

当店のコーヒー豆は「トルネードキング」と言う焙煎機を使用して焼いています。この焙煎機の特徴は、熱風と焙煎釜の輻射熱を使いコーヒー豆を焙煎できることです。さらに熱風吹き出し口から、「竜巻のような」風が出てコーヒー豆が釜の内部で回転します。このように効率的に熱を加える事によって、コーヒー豆の中からしっかりと熱を伝え短時間でふっくらと焼き上げることが出来るのです。

どんなに品質の良いコーヒー豆も焙煎してから時間が経ってしまうとその魅力も半減してしまいます。まめぞうでは、この焙煎機の特徴を生かしお客様から注文を受けてから焙煎しますので、焼き立ての新鮮なコーヒーをお渡しが出来るのです。今後とも まめぞうのコーヒー豆をご愛顧いただきます様、宜しくお願い致します。

注1) 1品焙煎するのに10分程度の時間を頂きます。お電話でご予約頂きますとお待たせいたしません。

注2) 焙煎すると生豆の持つ水分が減少するので10%~20%程軽くなります。

●最近人気のコスタリカから **ブルマスハニー**が入荷します。昨年も 大人気のブルマスハニーですが今年の豆もとっても美味しいです!

250g 980円

●さらに ルワンダからは こちらも再登場の **バフコーヒー**が入荷します。お客様からのリクエストNO.1! 香りの良さと苦みのバランスが

GOOD!! **250g 950円**

5月半ばには **ニカウガア・Eシ PORVENIR農園**入荷します!

＊店長オススメコーヒー＊

最近、エチオピア・イルガチャフを飲んで改めて美味しさを再確認しました。

香りの良さと、クリーンな味わいは 苦みの少ない飲みやすいコーヒーをお探しのお客様に絶対のオススメです。お試し下さいませ。インド。中国雲南。ブルンディ。ザンビア。マラウィ。ジンバブエ。と珍しい豆が入荷可能なのですが、どれにしようか ちょっと迷ってます・・・。

飲んでみたい気になるコーヒー豆ありますか?

リクエストありましたらお聞かせ下さいませ!

＊まめぞうお買得情報＊

・ババママ応援ショップのカード。又は戸田市文化会館友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。

＊コーヒー豆無料配達エリアが戸田市内と 蕨市南町、中央、北町、錦町までに広がります＊

- ・コーヒー豆 1500円以上で無料配達致します。
- ・土日祭日の配達は出来ません。
- ・配達時のメンバーズカードのポイント加算いたします。
- ・割引サービスはご利用できません。
- ・御注文当日の配達になりますが、場合により翌日になる事がございます。
- ・受取日時の指定がある場合は、お電話での注文をお願いいたします。

雨が降っている・・・。ちょっと体調が・・・。
忙しくて・・・。

こんな時に ぜひ 御利用下さい。