

珈琲工房須田しんぶん

二〇〇八年八月

十五周年・ありがとうございます

とうとう当店も十五周年を迎えることが出来ました。今まで支えていただいた皆様に本当に感謝しています。ありがとうございます。

営業時間-水曜定休
 10:00~18:00
 7,8月を除く日曜日は
 12:30~18:00
 臨時休業がございませう・
 その都度ホームページでお
 知らせしますが、遠方より
 お越しの際は電話でご確認
 くださいm(_)_m
 本年よりお盆の週を除
 て8月中の水曜日はお休
 みます

とうとう当店も十五周年を迎えることが出来ました。今まで支えていただいた皆様に本当に感謝しています。ありがとうございます。

とうとう当店も十五周年を迎えることが出来ました。今まで支えていただいた皆様に本当に感謝しています。ありがとうございます。

2007ワインテージ/インプレッション

8月時点で「W18」「手摘み」などが2007ワインテージになっていきます。入荷から2ヶ月過ぎ、荒っぽさが抜けてきました。今年も平均的な質を保っています。「甘さ」はもう少し乾燥してから出てくると思いますが、気長にお付き合ってください。秋も深まった頃になればぐつと味に深みが増してくるはず。現時点でイピランカ農園2種は2006ワインテージのままですが、こちらは味が乗っています。このままワインテージが変らなければいいなあ。と思つのですが、11月ごろには新ワインテージへと移行します。本年のトピックスは何と云っても「エチオピアン・モカ」これ、

キタカルイザワ

味が乗っています。このままワインテージが変らなければいいなあ。と思つのですが、11月ごろには新ワインテージへと移行します。本年のトピックスは何と云っても「エチオピアン・モカ」これ、

焙煎しても味を出すのが難しい(少し言い訳も含む)。わけは、しかし、その水分の中に実際に入っているのが、乾燥しすぎも困る。(味が抜けてしまう)。それで、産地によっても、農園によっても異なりませんが、だいたい2年くらいまで

焙煎しても味を出すのが難しい(少し言い訳も含む)。わけは、しかし、その水分の中に実際に入っているのが、乾燥しすぎも困る。(味が抜けてしまう)。それで、産地によっても、農園によっても異なりませんが、だいたい2年くらいまで

臨時休業のお知らせ
 9/24(水)~10/4(土)
<http://sudacoffee.com/>

コーヒー豆のご紹介 2006~2007 ワインテージ

当店の得意なブラジル産

山本農園 W18 今年は若干苦味があります(誤解のないように。うちの銘柄の中での話です。苦味はまみととらえてください)、乾燥度合いが進めば、その苦味が甘味が溶け込みます。今年も期待できそうです。**山本農園 ピーベリー** 当店が一番軽味の豆。ふわっと

甘味が口に広がり、すーっと消えていきます。これ本当にコーヒー? コーヒー嫌いの方が何人もこの銘柄で「コーヒー好き」を自称するようになりました。

イピランカ農園 無農薬ブルボン あの広大なブラジルで「無農薬」栽培のコーヒー農家は、とうとうここだけになってしまいました!しかも味へのこだわりも注目に値します。無農薬栽培独特の甘味の濃さ、コクの深さ。絶品。栽培効率が悪くても続けていつて欲しいものです。

イピランカ農園 無農薬N17(ムンドノーポ種深煎) 試行錯誤で見つけた深煎り専用銘柄。・当店でエスプレッソ、アイスコーヒーに供していますが、普通にドリ

ップで飲んでみてもいけます。深煎りするには深煎りしても味の腰が抜けない強さが重要です。

ムンドノーポ農園 手摘み 真ん中のいいとこだけを手摘み。しかも毎年種類が変わるのも特徴。・甘味、コクの重さが特徴。当店自慢の最高級品です。

アフリカ産・中米産・コロンビア産
キリマンジャロ アスコナ農園 酸味?? ないです。雑味? ありません! キリマンのイメージを根本から

変える、軽味が好みの方はピーベリーと共にお試しを。
イリガチエフェ **モカ** エチオピアの至宝。・イリガチエフェ、本文中にもあるとおり今年「希少!」

グアテマラ ウエウエテナンゴ 今年の「ウエウエテナンゴ」はマイルド系の中で群を抜く味わい深さ。クミンのような爽やかなスパイスが効いていて軽さを感じさせ、舌先で甘味、舌の奥でうまみのある酸味を余韻として持っています。グアテマラ好きの常連さんが絶賛!!

コロンビア サンチュアリオ農園 5年未満の農園。まだまだコクが出ていませんが、いまだ貴重な原種の

ティピカ種・シールド・ツリーが育つ頃には甘味とコクの十分にのった豆が出来るでしょう。今から手を付けておかなければだめ!この農園を育てていきましょ!

15周年特別号