

<内容一部変更！> 自家焙煎珈琲の「豆匠」さんの コーヒー豆を販売致します！



事前ご予約期間: ~2020年3月3日(火)19:00まで

お渡し日時: 2020年3月7日(土)~3月10日(火) 14:00~17:00

場所: ニルネル店頭

(※お渡し日時につきましては、ご都合がつかない場合、予めご連絡いただけましたら対応できると思いますのでご相談ください。)

昨今の状況を鑑み、予定しておりましたコーヒーの試飲会は今回中止致します。また、3/1~3/19まで店舗を臨時休業といたしますため、当日の販売会は中止し、事前ご予約分のお渡しのみとさせていただきます。ご予約は3/3(火)19:00までにニルネル店頭、電話、インスタグラムDM、メールにて承ります。

コンフィチュール専門店 niru×neru まで
☎045-502-5656
✉niruneruinfo@yahoo.co.jp
Instagram: niruneru

★niru×neru 販売会用 豆プロフィール&オーダーシート

	銘柄	価格 (1袋200g/税込)	焙煎 度合	プロフィール	ご購入 数量	挽き方
1	ケニア (ガサイティ)	¥1,500	中深煎	ケニアの中でもトップクラスのスペシャルティコーヒーの産地で独特の酸味を持っていますが、酸味を抑えるため中深煎で濃くを出しています。	袋	<ul style="list-style-type: none"> 豆のまま ペーパーフィルター用 サイフォン用 ネルドリップ用 その他()
2	エチオピア (シャキソ)	¥1,500	浅煎	珈琲発祥の地であるエチオピアの豆はモカと言われる柑橘系の香りをナチュラル製法で珈琲本来の香気を出しています。	袋	<ul style="list-style-type: none"> 豆のまま ペーパーフィルター用 サイフォン用 ネルドリップ用 その他()
3	グアテマラ (フランスコ・マルティネス)	¥1,250	中煎	酸味や濃くのバランスの良さは抜群で珈琲の初心者にも受け入れやすい人気の高い豆です。	袋	<ul style="list-style-type: none"> 豆のまま ペーパーフィルター用 サイフォン用 ネルドリップ用 その他()
4	コロンビア (アンデスコンドル)	¥1,250	中浅煎	コロンビアで伝統的に生産されてきたティピカ種、柔らかな酸味のコロンビアマイルドの代表的な豆です。	袋	<ul style="list-style-type: none"> 豆のまま ペーパーフィルター用 サイフォン用 ネルドリップ用 その他()

お名前	お電話番号	お受取希望日
		3/7(土)・3/8(日)・他()