

ご好評につき第二回開催！ 自家焙煎珈琲の「豆匠」さんの コーヒー豆を販売致します！



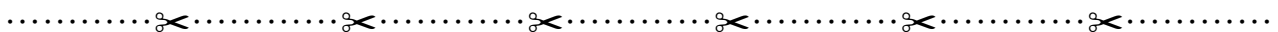
2019年12月まで東急田園都市線藤が丘駅近くに店舗を構えていた「豆匠」さんが、惜しまれながら閉店し、この度鶴見で焙煎工房を構えました。工房では直販はしていないため、豆匠さんの豆を販売する機会があるのは、現在ニルネルのみ！ぜひこの機会に美味しいコーヒーをお楽しみください。

お渡し日時：2020年4月25日(土)～4月28日(火) 13:00～18:00

場所：ニルネル店頭(店内はクローズし、窓からの受渡しを予定しております)

コーヒー豆の販売は完全予約制です。ご予約は **4/21(火)18:00** 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 2020年4月分

	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	フラジル (サンタアリーナ)	¥1,150	中煎	昔から「フラジル」非常に一般的に飲まれる珈琲ですが、この農園の豆はじわ〜と感じる甘味があります。飲みながら探してみてください。	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 (ホワイナイル)	¥1,500	浅煎	前回のシャキソ同様ナチュラル製法の豆でトロピカル系の香味を持つ豆です。エチオピアのモカの酸味と複雑な香味を楽しんで下さい。	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 (ファン・ジャシント)	¥1,350	中煎	前回のグアテマラより甘さをはっきり味わえます。グアテマラの持つバランスの良さはもちろん今回は少々深煎りにしてみました。	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 (スウィート&フラワース)	¥1,300	中深煎	名前のおい甘さと華やかさを感じられる豆です。2019年のコロンビア品評会で入賞した一つです。今回は中深煎りで甘味を感じてください。	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
		4/25(土)・4/26(日) 4/27(月)・4/28(火)