

ご好評につき第4回！ 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7月4日(土)～7月7日(火) 13:00～18:00

場所：ニルネル店頭

コーヒー豆の販売は完全予約制です。ご予約は **6/30(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

店舗記載欄

お受取日	銘柄	数量	挽き方



★niru×neru 販売会用 珈琲豆プロフィール&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 (ムルリリ)	¥1,500	中深煎	Pride of KENYAのムルリリはケニアの中でもカップクオリティは高く評価の高い豆です。コクと甘味を感じて下さい。	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()
2	エチオピア (フルーナイル)	¥1,400	浅煎	今回はじめて紹介する豆です。過去に提供したエチオピアの2種とは違いウォッシュド精製の豆です。味はレモンティーを想像させます。	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 (ラ・タシータ)	¥1,350	中煎	グアテマラの豆はどの豆もバランスが良く飲みやすいのが特徴です。アンティグア地域の中でも名門のタシータ農園の豆をご賞味下さい。	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()
4	ブラジル (サンタアリーナ)	¥1,250	中煎	約100年続くサンタアリーナ農園のイエロー・ブルボン種のほのかな甘みを感じて下さい。	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()