自家焙煎珈琲「豆匠」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、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、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9月19日（土）～9月22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9/15（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
☎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	インドネシア（マンデリン・ブルーリントン）	¥1,550	深煎	スマトラ島北部で生産される豆です。強い甘味とクリーンさが特徴。アイスでも飲めるよう深煎りで苦さと甘味を出しました。	袋	・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（ホワイトナイル）	¥1,500	浅煎	ナチュラル精製によるフルーティで果実を感じさせる豆です。酸味と甘みをお楽しみ下さい。	袋	・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（フランシスコ・マルティネス）	¥1,350	中煎	今夏のグアテマラは2020年収穫の新豆です。バランスが良く柔らかく飲みやすい豆です。	袋	・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（ラ・プリマヴェーラ）	¥1,250	中浅煎	コロンビアマイルドの優しい酸味をご賞味下さい。モーニングコーヒーにオススメです。	袋	・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
		9/19（土） ・ 9/20（日） 9/21（月） ・ 9/22（火）