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12月26日（土）～12月29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 12/22（火）18:00 までにニルネル店頭、電話、インスタ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	ケニア（ガサイティAA）	¥1,550	中深煎	豆の最高等級AAと香味評価のスペシャルティ―コーヒーの称号を存分にご賞味ください。甘みとコクが特徴です。	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（ ）
2	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	・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	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（ ）
4	ブラジル（グランハ・サンフランシスコ）	¥1,200	中煎	イエローブルボン種で柔らかな酸味とコクのバランスが良く、パルプドナチュラル精製でほのかな甘みも感じられます。	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（ ）
5	コロンビア（ラ・プリマヴェーラ）	¥1,250	中煎	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
		12/26（土）・12/27（日） 12/28（月）・12/29（火）