自家焙煎珈琲「豆匠」の
コーヒー豆を販売致します！

東急田園都市線藤が丘駅近くに店舗を構えていた自家焙煎珈琲「豆匠」さんが、惜しまれながら閉店し、その後に鶴見で焙煎工房を構えました。工房では直販していないため、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：2021 年 4 月 29 日（木・祝）～5 月 3 日（月） 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 4/25（日）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（キアンデュAB）	¥1,500	中深煎	これまで販売してきたガサイティと同産地で、軽い苦味とコク、甘みを感じる豆です。りピート買いの最も多い人気の産地です。	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	エチオピア（イルガチェフェ）	¥1,550	中煎	エチオピアで最も有名な産地イルガチェフェの豆です。以前販売したシャキソは柑橘系でしたがイルガチェフェはベリー系の酸味が特徴です。	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（ ）
3	グアテマラ（ラ・タシータ）	¥1,350	中浅煎	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（ ）
4	ブラジル（サンタアリーナPN）	¥1,150	中煎	新豆が入荷しました！約100年続くサンタアリーナ農園のイエローブルボン種。ほのかな甘みを感じて下さい。	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（ ）

お名前	お電話番号	お受取希望日
		4/29（木・祝） ・ 4/30（金） 5/1（土） ・ 5/2（日） ・ 5/3（月）