

# 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 5月29日(土)~6月1日(火) 13:00~18:00

場所: ニルネル店頭

コーヒー豆のお求めには事前予約が必要です。ご予約は 5/25(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 niruXneru

☎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



## ★niruXneru 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	これからの季節、アイスコーヒーに適しています。水出しコーヒーで飲むのがオススメです。	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>豆のまま</li> <li>ペーパーフィルター用</li> <li>サイフォン用</li> <li>ネルドリップ用</li> <li>その他( )</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>豆のまま</li> <li>ペーパーフィルター用</li> <li>サイフォン用</li> <li>ネルドリップ用</li> <li>その他( )</li> </ul>
3	コロンビア (ラ・プリマヴェーラ)	¥1,250	中煎	通常は中浅煎りで焙煎しますが、今回は中煎りで酸味を抑えた焙煎にしています。	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>豆のまま</li> <li>ペーパーフィルター用</li> <li>サイフォン用</li> <li>ネルドリップ用</li> <li>その他( )</li> </ul>
4	タンザニア (ブルカAA)	¥1,250	中浅煎	アフリカの中でも良い豆を産出するタンザニアのスペシャルティコーヒー。最上等級のAAです。軽い酸味がちょうどよい飲みやすさです。	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>豆のまま</li> <li>ペーパーフィルター用</li> <li>サイフォン用</li> <li>ネルドリップ用</li> <li>その他( )</li> </ul>

お名前

お電話番号

お受取希望日

		5/29(土)・5/30(日)
		5/31(月)・6/1(火)