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 7 月 3 日（土）～7 月 6 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 6/29（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	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	・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	浅煎	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	コロンビア（ラ・プリマヴェーラ）	￥1,250	中浅煎	この豆は今回の提供でお休みとなります。この豆本来の軽い酸味を出すため中浅煎で焙煎します。	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（ ）
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	・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
		7/3（土） ・ 7/4（日） 7/5（月） ・ 7/6（火）