

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 8月13日(金)~8月16日(月) 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 8/9(月) 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	ケニア (ガサイティAB)	¥1,500	中深煎	深めの焙煎で酸味を抑え、コクとほのかに感じる甘味があります。焙煎後2~3日くらい熟成させてからお飲みいただくがオススメです。	袋	<ul style="list-style-type: none"> 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 (フランシスコ・マルティネス)	¥1,350	中煎	元々グアテマラはバランスが良い豆ですが前回までのタシータより柔らかな豆です。	袋	<ul style="list-style-type: none"> 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 (アンデスコンドル)	¥1,250	中浅煎	コロンビアマイルドと言われるコロンビアの柔らかさのある豆です。	袋	<ul style="list-style-type: none"> 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	蒸し暑い時にはさっぱりと軽い酸味が丁度よい飲みやすさです。	袋	<ul style="list-style-type: none"> 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

		8/13(金)・8/14(土)
		8/15(日)・8/16(月)