

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9月17日(金)~9月20日(月・祝) 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9/13(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	インドネシア (マンデリンブルーリントン)	¥1,550	深煎	苦みとコク、ほのかに感じる甘みがあります。焙煎後2~3日くらい熟成させてからが丁度よい飲み頃です。	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	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	・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 (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以前のタシータより柔らかな豆です。	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()
4	ブラジル (サンタアリーナPN)	¥1,150	中煎	これからの季節にぴったりのコーヒーです。柔らかい苦みと甘みのバランスがとても良いです。	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

		9/17(金)・9/18(土) 9/19(日)・9/20(月・祝)
--	--	--------------------------------------