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 10 月 23 日（土）～10 月 26 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 10/19（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	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	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（ ）
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、優しい酸味と軽い甘さが感じられる柔らかさのある豆です。	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
		10/23（土） ・ 10/24（日） 10/25（月） ・ 10/26（火）