

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 11月 20日(土) ~ 11月 23日(火・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 11/16(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	ケニア (キアンドゥ)	¥1,550	深煎	ガサイティと同一エリアの今年収穫の新豆です。基本的にケニアの豆は酸味が強いので深煎りにして苦味を出しています。	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()
2	エチオピア (ホワイトナイル)	¥1,550	浅煎	エチオピア・モカのルーツを引くフルーティーな酸味のある豆です。軽めにドリップすることでフルーティーさを感じられます。	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()
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を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
		11/20(土)・11/21(日) 11/22(月)・11/23(火・祝)