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 12 月 18 日（土）～12 月 21 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 12/14（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	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	グアテマラ（ラ・タシータ）	¥1,350	中煎	グアテマラの有名な産地アンティグアの豆です。かすかに感じる酸味が特徴です。	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（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
		12/18（土） ・ 12/19（日） 12/20（月） ・ 12/21（火）