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：2022 年 5 月 21 日（土）～5 月 24 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 5/17（火）18:00 までにニルネル店頭、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

✉ niruneruinfo@yahoo.co.jp
Instagram: niruneru

✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂

★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	エチオピア（シャキソ）	¥1,550	中煎	コーヒー発祥の地エチオピアのナチュラル精製の豆で、コーヒーの実の香味が感じられるフルーティーな豆です。	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（ ）
2	ケニア（キアンドゥ）	¥1,550	中深煎	アフリカの赤土の台地から生まれる酸味の強い豆を深めの焙煎で抑えつつ、コーヒー豆本来の酸味も残しています。	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（ ）
3	グアテマラ（ラ・タシータ）	¥1,350	中煎	グアテマラのもっとも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（ ）
4	ブラジル（サンタアリーナPN）	¥1,150	中煎	コーヒーの生産量No.1のブラジル豆でパルプドナチュラルという精製。ブラジルコーヒー特有の苦味と甘みのある豆です。	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（ ）

お名前	お電話番号	お受取希望日
		5/21（土） ・ 5/22（日） 5/23（月） ・ 5/24（火）