



届けたいのは、広がる香りとおほのぼの気分♪

IWAI COFFEE www.iwaicoffee.com

いはい珈琲 『お気楽通信』

☐ 月寒店

営業時間/10:00~18:00 定休日/日曜・祝祭日

TEL・FAX 0800-600-4294 (無料)

☐ あいの里店

営業時間/10:30~17:00 定休日/日曜・祝祭日

TEL・FAX 0800-600-5294 (無料)

みなさん、こんにちは！岩井貴幸、無事グアテマラより帰国いたしました！

今年のグアテマラコンペティションは非常に粒ぞろいという感じがしましたね。

で、品評会の結果ですが…なんと！昨年一位「エル・インヘルト」が連覇！二年連続で同じ農園が一位受賞なんて話は聞いたコトありません。オークション当日はいったいどうなる事か、怖いような楽しみなような…。では、7月のご案内を始めます。

7月のおかいどく

★ホンジュラス・ニコラス・アコスタ

700円/100g・1,100円/250g・1,550円/500g (深煎り)

ホンジュラスの小規模生産者「ニコラスさん」のコーヒー。やや深煎りで香ばしいチョコのような風味があります。

7月の新登場-1

☆エチオピア・モカ・イルガチャフェ

700円/100g・1,300円/250g・1,900円/500g (中煎)

お待ちせいたしました！長らく品切れでご迷惑をおかけしておりました。

今回のエチオピアはコチャレ地区のハマ協同組合の豆です。特徴はフローラルな風味、さくらんぼのような甘酸っぱさと蜂蜜のような甘さがあります。また、甘さの持続がすばらしい逸品。ぜひお試しください！

7月の新登場-2

★ブラジル・カフェシトロ P&N

700円/100g・1,300円/250g・1,900円/500g (中深煎)

サントアントニオ地区から今年の新豆が届きました！とてもクリーンでスムーズな飲み口、ミルクチョコのようなコクと甘さが特徴です。今年のサントアントニオも良いですよ！

7月の新登場-3

★グアテマラ・ガビーノ・メンデス

700円/100g・1,300円/250g・1,900円/500g (深煎)

グアテマラの小規模生産者「ガビーノ・メンデス」さんが作っているコーヒー。とても甘く滑らかなミルクチョコレートの風味、冷めていく過程でアプリコットの花の風味が現れる「おいしくて楽しい」コーヒー！新登場ですが在庫僅か！ 完売後は「サンヘラルド」に変更いたします。

7月の新登場-4

☆エルサルバドル・カンパヌラ

700円/100g・1,300円/250g・1,900円/500g (中煎)

「カンパヌラ」はエルサルバドルはサンタ・アナ州にあるの畑で収穫されています。農園主のフェルナンドさんはカップオブエクセレン(COE)の品評会で上位獲得の常連です。味の特徴はチェリーやチョコレート風味、さわやかな切れのあるコーヒー。

📦 7月のおすすめセット！

岩井のスペシャル／エルサルバドル(カンパヌラ)／夏のブレンド

1,950円/150g×3パック

📅 営業日カレンダー 平成21年7月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

●定休日は、日曜・祝日です

最近のなんやかんや

岩井 貴幸

夏至が過ぎましたね！今年の夏はどんなかな～？なんて思っていたら、6月後半のとある一日、急に夏日になりました。ちょうどその日は、焙煎機の煙突掃除日だったので、掃除した分、普段より焙煎開始時間が遅くなりまして、暑さのピークを迎える午後2時まで小屋で焙けそうになってました(笑)でもね！焙煎小屋には焙煎後の豆を冷やす為に購入した「スポットクーラー」と言うアイテムがありますので、豆を冷やしたあと、時々自分も冷やしていました(笑)

小屋にはコーヒー豆を冷やす機械があるのですが、家に「エアコン」はありません。子供たちに「温暖化が進むから買うんじゃあない！」ときつく言われておりました…。で、今年は夏の初めに自分用の「扇子」を買いました。今年は、暑くても自分の熱は扇いで冷やします！