



届けたいのは、広がる香りとおほのぼの気分♪

IWAI◆COFFEE www.lwaicoffee.com

# 『いわい珈琲 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)

猛暑が嘘だったように朝晩は涼しくなってきましたね!秋ですよ!キノコや栗のおいしい季節♪焙煎中、秋風に吹かれてるだけで、なんだか珈琲がおいしくなる気がします。さて、10月「いわい珈琲・月寒店」はオープン満12年を迎えます。不況で円高でデフレだとか、日々の不安はたくさんありますね。そんな時でも一杯のコーヒーで「ほっ」とできる瞬間を大切にしたい!いわい珈琲は小さな珈琲屋ですが、コーヒーのおいしさを通して一人でも多くの方に笑顔になって頂けたら私達はウレシイのです。笑顔の人が増えて悪いコトは無いかなと…これが珈琲豆屋にできる世界平和への一歩だと思ってます(笑)そして珈琲という商品を通し、お客様に育てて頂いた事を深く感謝しています。いわい珈琲の感謝の気持ちをこめまして、10月はセールを開催します!コーヒー好きのお友達やご近所の皆さんにも教えてあげてくださいね♪

**感謝を込めて!** **いわい珈琲オータムセール!** **セール期間/10月1日(金)~10月9日(土)まで**

**スペシャルティコーヒーを20%OFF!** 月寒店・あいの里店 合同 ●10/3(日)はお休みいたします。

●除外品: 品評会入賞豆(COEロット)、コーヒーギフト、珈琲器具、菓子。

**9月のおすすめ-1** ☆ **コロンビア・エル・セドロ** **800円→640円/100g・1,500円→1,200円/250g・2,200円→1,760円/500g (中煎)**

2009カップオブエクセレンス一位を受賞した農園で落札した昨年はいわい珈琲でも販売してましたね♪チェリーやチョコの風味と滑らかな舌触りのコーヒーです。

**9月のおすすめ-2** ★ **コスタリカ・エルバス農園** **800円→640円/100g・1,500円→1,200円/250g・2,200円→1,760円/500g (深煎)**

とてもクリーンで上品な甘さがあり、アプリコットや赤いリンゴの風味となめらかなチョコレートの後味も楽しめます。

**9月のおすすめ-3** ★ **ブラジル・カイアナ** **700円→560円/100g・1,200円→960円/250g・1,900円→1,520円/500g (中深煎)**

ブラジル・サントアントニオ地区の豆です。香ばしいナッツの風味、滑らかなミルクチョコのようなコクと甘さが特徴の中深煎り。

**9月の品評会豆** **ブラジルCOE2009/第4位 ☆モンテ・ベルデ** **1,000円→800円/100g・1,900円→1,520円/250g・2,800円→2,240円/500g (中煎)**

2009年度のブラジルCOE4位入賞ロットです!甘く滑らかな舌触りとアプリコットのような爽やかな風味のコーヒー。定価(100g):1,000円 **120キロ限定**

**営業日カレンダー 平成22年10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					

**実りの秋に、とっておきのコーヒーはいかがですか?**

**アニバーサリーブレンド2010・秋 登場!**

100g **650円↓ 520円** 250g **1,200円↓ 960円** 500g **1,750円↓ 1,400円**

**10月のおすすめセット!** ※セール対象外 **1,950円/150g×3パック**

**岩井のスペシャル/エルサルバドル・モンテシオン農園/秋のブレンド**

●10月10日から13日までお休みを頂きます。●10月13日は月寒店のみ営業いたします。

**最近のなんやかんや**

9月21日から24日と日本スペシャルティコーヒー協会コンファレンスにブースに出展とジャパンバリスタチャンピオンシップの審査員として参加してきました。コンファレンス来場者数の増加はスペシャルティコーヒーに対する飲食業界の反応度合い、一般消費者の興味の高さを明確に反映しているように感じます。最近ではお店のコーヒーに魅力がないという事はお客様の評価を下げる明確な要因になってきていると思います。また、ジャパンバリスタチャンピオンシップでは東京予選、準決勝の審査員を務めさせて頂きました。決勝では珈琲屋グループで関係のある選手がおりましたので、審査への参加を辞退させて頂きましたが、とにかくバリスタのレベル、そして素材のレベル向上には目を見張るものがあります。ここ数年で日本のコーヒーレベルは、大きく向上しています、私も焙煎業者として、カップーとして、そしてバリスタとして、もっとコーヒーに向き合い研鑽しなければ!と思いました。みなさんどうぞ、今後ともよろしくお願い致します!