



# いらい珈琲 『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)

皆様!ちよいと遅くなりましたが…。新年明けましておめでとうございます!  
 昨年に引き続き、2011年もいらい珈琲をどうぞよろしくお願ひ致します!札幌では1月の3日から年末の分を取り戻す勢いでせつせと雪が降りました。やはり雪かきは大変なんです、これも冬の醍醐味と子供達と雪山に穴を掘り、基地を作って雪合戦!家に帰り風呂に入ってモチを食べ、軽い筋肉痛もなんだか心地よく、よい正月休みになりました。今年も「珈琲」と「お客様」の間にあるお店として、珈琲のおいしさや楽しさをお届け出来ればと思っています。どうぞ本年もよろしくお願ひ申し上げます!では今年最初のご案内です。

## 1 月のおかいどく

### ☆ホンジュラス・フィリベルト・ルイス (中煎)

●100g/700円→600円 ●200g/1,350円→1,150円  
●500g/2,100円→1,800円

昨年大変ご好評を頂きましたホンジュラスのコーヒーが到着しています!小規模生産者「フィリベルト・ルイスさん」のコーヒーはナッツやチョコ、チェリーの風味と柔らかな口当たりが特徴で、昨年よりも明らかに甘さと滑らかさがアップしています!  
 今年もフィリベルトさんなどホンジュラスの小規模生産者の豆をたくさん買い付けています。これから順番にそのすばらしさをご紹介していきたいと思ひます。キャラクターの違いとカングワル地区のクオリティの高さをお楽しみ下さい!

## 1 月のおすすめ-1

### ★コスタリカ・エル・ドラゴン

100g/750円・200g/1,450円・500g/2,250円 (中深煎り)

オレンジ、レッドチェリーの風味、ミルクチョコレートのような滑らかさに加えクリーミーでオイル分を感じるような量感があります。農園はタラス地区の標高1700m以上の高地にあり「ラ・リア」というマイクロミルで精製され出荷されています。  
 農園主のルイス・アルベルト・モンヘさんはこのエル・ドラゴンの他に「ラ・リア」という名前の農園も持っています。距離的にも近い同じ精製所のロットですが特徴が異なります、面白いですね!

## 1 月のおすすめ-2

### ●バレンタインブレンド

1月15日から発売開始

100g/700円・200g/1,350円・500g/2,100円(中深煎)

毎年恒例の2月14日までの限定ブレンドが1月15日から発売開始です。ナッツやミルクチョコレートの風味と厚みのあるクリーミーで滑らかな口当たりが楽しめます。(1月15日から2月14日まで限定発売)

## 最近のなんやかんや

岩井 貴幸

さて皆さん、年末年始のお休みはいかがお過ごしでしたか?岩井家は年越しソバを食べ、紅白歌合戦を見て、ゆく年来る年で新年を迎え、元旦には初詣に行ってきました。まさに「ザ・正月」な年末年始。残りの休みはテレビを見て、子供と遊んで、夜は読書という夢のような日々を過ごしました。いやー幸せ♪

さて!唐突に告知です!1月22日(土)に「ジャパン ラテアート チャンピオンシップ2011」北海道予選大会が開催されます。

各予選1位の選手には決勝大会の出場権が与えられ、決勝優勝者には、来年6月オランダで開催される「SCAE ワールド ラテアート チャンピオンシップ2011」の日本代表としての参加資格が与えられます。

### ●詳しくはコチラ

【大会のご案内】 <http://www.scaj.org/news/news2010/582.html>

【札幌予選会場】 札幌ベルエポック製菓調理専門学校

<http://www.foods.belle.ac.jp/access>

いらい珈琲からはあいの里店の佐々木がエントリー、私、岩井は審査員として参加予定です。  
 当日お時間のごぞいますお方はご来場下さ〜い。

### ☑ 営業日カレンダー 平成23年1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