

8月のセミナー予定

【コーヒーに親しむ水曜セミナー 10時～11時】

5日 オリジナルブレンドを作ろう

12日 基本のサイフォンコーヒー

19日 ラテアートをやってみよう

「基本のドリップコーヒー」はお休みです

【ラテアート夜間クラス 18時～19時】

5日 ラテアートをやってみよう

19日 ラテアートをやってみよう

- ・セミナーの所要時間は1時間です
- ・参加費は1,000円です
- ・ご予約をお願いします
- ・コーヒー豆/粉 100gのお土産付き
- ・セミナーの詳細はスタッフにおたずねくださるか、ウェブサイトにて確認してください
- ・お子様連れのご参加OKです

【バリスタ体験、焙煎体験】

★業務用エスプレッソマシンでエスプレッソ抽出とラテアートを体験★¥3,000/1時間★

★業務用焙煎機で焙煎体験、1kgのコーヒーを自分で焼いて持帰り★5,000(生豆代含★)

お得な情報

★毎月末日はコーヒー豆/粉とコーヒー器具が10%引き！

★テイクアウトでマイタンブラーご持参なら、お飲物が30円割引になります。

★コーヒー豆/粉をお買い上げで「ロングブラック1杯無料サービス」です。

★平日朝8時から10時まで、「アサイチコーヒー」が170円。日替りの銘柄で飽きずに毎日楽しめます。**アイスコーヒーor ホットコーヒー選べます**

★会議やお集まりにポットサービスコーヒーあります。10人分よりご用意。引き取りと返却をご負担で2100円/10人分です（デリバリーもできます）。

おしゃれ夏スイーツを簡単にご自宅で。

おうちで簡単、コーヒーの夏スイーツをつくりましょう。

といっても、全然手間なしで、簡単なんですよー。バニラアイスクリームを買ってきて、その上から細引きにした、挽きたてのコーヒーの粉をぱらぱらとかけるだけ！

コーヒーの香りがふわっとして、高級スイーツに変身です。コツは、挽きたての粉をかけること、できるだけ細引きにすること、そして、かけすぎないこと。少しかけるだけで、香りが出ますよ。

実は、イチゴのアイスやチョコのアイスとも相性がいいんですよ、お試しあれ～

2015年
8月号

サンシャインステイトエスプレッソ便り

本所の
オアシス

☎03-6456-1806 www.sunshinestateespresso.com

★ 8月の営業時間 平日 8:00～19:30 土日祝日 8:00～18:00 ★

★ **8月のお休み 26日(水)～28日(金)** ★

★ 手軽な水出しアイスコーヒー「夏コーヒーの素」好評発売中！ ★

8月のお知らせ

今月の新銘柄はエチオピアとブラジル！

エチオピアのイルガチエフェエリアは、世界中からバイヤーが押し寄せる、高品質コーヒーの聖地みたいなところなんです、そのイルガチエフェから新入荷です。

イルガチエフェにコア・ウォッシングステーションという、収穫したコーヒーの実を、出荷できる状態に処理する、言ってみれば農協のような施設があります。非常に美味しいコーヒーを、環境になるべく負荷を与えないように丁寧に作ったコーヒーです。それを、マキユリーローストで仕上げました。ほのかにレモンやライム、紅茶の香りもします。

もうひとつ、ブラジルですがこちらはカルモデミナスという、ブラジルでも一等地と言われるエリアで、その中で1500mほどの尾根が連なる場所にある、リオヴェルデ組合といわれる農協のようにいくつかの農園が共同で出荷できるようにしている施設があります。

ブラジルらしい、チョコやナッツの香り、豊かなボディ感が特徴で、マーズローストにて焙煎しておりますので、いまの季節、アイスコーヒーにしてもいい感じです。

お盆と夏休み

・お盆期間14～16日は、**8時～18時**までの営業となります。

・**26～28日は夏休みのため、終日お休み**とさせていただきます。

夏休みの特別企画「親子で3Dラテアート教室」開催します

テレビや雑誌で話題の「3Dラテアート」を親子で体験してみませんか？

8月の日曜日、朝9時から毎週開催（要予約、03-6456-1806 または sse13feb@gmail.com）

おうちでできる3Dラテアートのやり方のレッスンと、実際に3Dラテアートで可愛い動物さんをつくってみましょう。親子1組につき、参加費1500円です。お気軽にどうぞ～

今月のコーヒーラインナップ

自家焙煎のフレッシュなコーヒー豆をどうぞ。コーヒー豆/粉購入でロングブラックが1杯サービス、またはほかのドリンク100円引きです。

高品質、安全で安心なコーヒー豆100gあたり440円より、手軽なバッグタイプもあります

【単一産地のコーヒー】

鮮やかな焙煎 (マキリー)	エチオピア ★NEW★	イルガチエフェ コアステーション	さわやかなレモン、ライムの香り、紅茶の風味も持つ、透明感があるコーヒーです。うすめに淹れてお茶がわりにもいいかも。
軽やかな焙煎 (ビーナス)	ルワンダ	ツンバ地区 コカツ(ミル)	ナショナルウィナーの賞をもらっている、品質にはお墨付きのコーヒーです。軽く明るい風味、さっぱりとしながらも複雑なあじわい。
〃	ホンジュラス	マルカラ県 ラオス農協 エルセロン農園	力強くはっきりとした果実感。ポリウム感と華やかさ。軽い焙煎でも、しっかりとボディ感があります。
バランスの焙煎 (アース)	エチオピア	イルガチエフェ村 コチャレ農協	世界中のコーヒーバイヤーが集まるイルガチエフェ村から。完熟のイチゴやいちじくのようなたっぷりとした甘みとフルーツ感。風味の広がり特徴があります。
〃	ホンジュラス	インティブカ県 パニラ町 エルモラル農園	やわらかな口当たり、丸みのある風味、飲み飽きない、おだやかな性格のコーヒーです。
〃	コロンビア	カウカ県 トトロ村 アルタミラ、ドラダ、エスペランサの3農園	昨年も好評だったトトロ村の新年度のロットです。今年もしっかりとした果実感があり、キリっとした印象の良いコーヒーです。3農園で協力してひとつのロットに仕上げています。
コクの焙煎 (マーズ)	ケニア	キリニヤガ地区 キイ農協	厚みのある風味は良質なケニアならではの。しっかりと口に残るボディ感と、華やかさもあるアロマ、果実感や赤ワインのような複雑な風味も楽しめます。
〃	インドネシア	リントン地区 オナンガンジャン区	スマトラ島、トバ湖の南方、リントン地区にあるオナンガンジャン区。ここに自生する独特の品種のコーヒーは、ふとやかなボディと独特なマンデリン風味でしっかりした飲みごち。
〃	ブラジル ★NEW★	カルモデミナス リオヴェルデ組合	ブラジル随一の産地と言われるカルモデミナスから、ナッツやチョコといったいわゆるブラジルっぽさをよくあらわしているコーヒーです。アイスコーヒーを作るにもぴったりですよ。
深みの焙煎 (ジャピター)	コロンビア	カウカ県 トトロ村 アルタミラ、ドラダ、エスペランサの3農園	アースローストのコロンビアの焙煎違いです。芯までゆっくと火が通りカラメル化した深い味わい、豊かなボディ感。ラインナップ中もっとも深い焙煎を楽しんでください。

[ドリップバッグ] 140円/1個 400円/3個 1000円/8個 お好みの銘柄で作れます

[夏コーヒーの素] 450円/1個 1500円/3個 3000円/10個 おうちで簡単水出しコーヒー

【ブレンドコーヒー】

うららか	うきうきと気持ちが明るくなるような、そんなイメージのブレンドです。軽やかで華やかな風味、さらっとした口当たり、そしてすっきりとした後味に仕上げました。
すずかぜ	アイスコーヒーにも使いやすい、深いコクとリッチなボディ感のブレンドです。ミルクや砂糖をお使いでも、甘みの強いお菓子、生クリームのかげきなどにも負けないしっかりした風味です。ストロングなコーヒーがお好みならこちら。
みずすむ	クリアで落ち着いた印象のブレンドです。クリーンで上質な口当たり、きれいに消えていく後味、おだやかな甘みと酸味のバランス。普段飲みにもバランスのよいこちらのブレンドがぴったり。
おんぷり	ふわっと心があつたまるようなふくよかなブレンドです。甘みのあるボディ感、フローラルやフルーツ感のある風味、たっぷりとした広がりのある香りには、心も体もリラックス。
毘沙門天	SSEとご縁をいただいている浅草・本龍院待乳山聖天に祀られる毘沙門天。勝利と招福の神様をイメージしたブレンドです。毘沙門天のように力強い風味は、ここぞというときに飲むとご利益があるかも。

【カフェインレスコーヒー】

エチオピア カフェイン レス	カナダのスイスウォーター社で安全に処理された、カフェインの入っていないコーヒーです。カフェイン除去率99.9%以上。水だけを使い、安全にろ過してありますので、安心してお使いいただけます。
----------------------	---

SSEでご紹介するコーヒーについて

コーヒーは農作物であり、収穫には限りがあります。これらの銘柄はとても美味しく、安全で、安心なものですが、一年以内に無くなってしまうものです。継続して提供させていただきたい気持ちはありますが、その銘柄が終了してしまった場合はご容赦ください。SSEでは年間、30種類ほどのコーヒーを扱います。店頭では単一産地のもので10種類ほど、カフェインレスが1種類、ブレンドが4種類をラインナップするようになっております。

三つのお約束

高品質なコーヒー生豆を選んでます

生産者までたどれる透明性、生産方法などがはっきりしている安全性、しっかりと吟味した美味しさ。美味しさプラス、安全で安心なコーヒーをご紹介します。

新鮮な焼きたてコーヒー豆です

店内のピンク色の焙煎機で必要なだけこまめに焙煎、いつでも店内は美味しい焙煎の香りがただよっています。コーヒー豆袋には「焙煎日」を記載しています。

コーヒーを楽しむお手伝いをします

お客様がコーヒーを楽しむために、さまざまな形でお手伝いします。疑問に答えること、情報を公開すること、技術をお教えること。もっとコーヒーを楽しんでいただき、もっとコーヒーを好きになっていただきたいと思います。