

アイスコーヒーを愛す特集♥

荒田珈琲
新聞 vol. 11

2020. 8. 4(火)

8月に入り、ようやく梅雨が明けました。そして急に真夏の暑さがやってきました。アイスコーヒーが一層おいしく感じます。そこで今回は**珈琲豆コラム拡大版**で、アイスコーヒーについて語りますよ!!

荒田珈琲のアイスコーヒーができるまで

① 深煎りブレンドを焼く



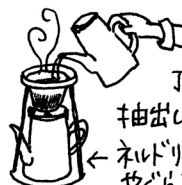
店まが
毎朝焼いています

② アイス用に挽く

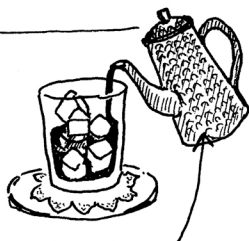


たっぷり
細かめに

③



丁寧に
抽出は
ネットリッ、
のやぐらを使います



銅のポットは
熱伝導がよく、
アイスでもいい仕事してくれます

ネットリッ、で、細かい粉も濾され、
透明感ある、でも濃厚な味に。
雑味なく、後で出る苦香が
さわやか。ガムシロップやミルクが
入っても、コーヒーの味がしかり主張
してきます。さあ、召し上がれ!!



濃く出した
コーヒーを急冷
キリリと苦い
アイスコーヒー完成。

夏バテに、シャキッと飲一杯です



by 店主

公式Webサイトができました!

荒田珈琲のホームページができました。
店内フリーWi-Fiをおり使いのお客様は
接続すると最初に表示されるページです。
る月の開店時から、数ヶ月越したた
宿題がひとつ、何とか片付になり、とても
ホッとしています😊 やればできる...
コンテンツは随時、追加してまいります。
お店のことを伝えるメッセージや雰囲気など、
写真や文章を通じてお届けできるような、
ツールとして活用できればいいなと思います!

<https://aratacoffee.jp> を
是非、ご覧くださいませ



by ヨナ

園芸部

つうしん

7月の日照時間は
例年より短かったそうです。
それに、あの長雨の影響で
今、野菜が値上がりしています。ベール
サンに使うのでレタスを探に行くと、
高い! 小さい! 色が薄い! の小玉たちしか
並んでおらず、びっくり。ニュースによると
8月下旬には安定供給される見込みだが、
コロナのステイホームで、家庭菜園を始めた
方々は、収穫が重宝、そうぞうね。
来年は店先にプランターを置きたいです。

8月の お休み

8月10日(月・祝)は営業します

11(火)
17(月)・18(火) →
24(月) 連休いただきます
31(月)