

数字で見る 荒田珈琲

荒田珈琲の長いになるアレコレを分析します。



荒田珈琲
新聞 Vol. 14
2020.9.26(土)

約 25g

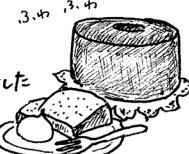
ネルドリップ抽出します。



一杯に使うコーヒー豆はたっぷりと。
25gほどで、厚めの層を確保自在。
適度にドリップしています。この
店主の加減が味を作ります。
手仕事のよさを25gに込めて…。

7種

これまでに登場した
シフォンケーキの
フレイバーは
7種あります。



全部分かたらスマッシュ!! 未登場のフレイバーも
まだあるのでお楽しみに 😊

100m

「チーズを包むのはダイアラップに限る」
そうヨメに教えてくださった先生が
いました。あまりの力説バリに20年
以上経っても忘れられず。鬼ねず
買ったダイアラップ。先生は正しかった。
チーズに限りず、食材を包むのに
とてもよいです。という訳で、荒田珈琲
でもダイアラップ! まわし者のごとく愛用中。
100mあるので長持ちします。

38

あまけ

38とはヨメの番号です。

38歳?ではなく(笑)

名前が「みや」というのが38です ☺
口もだちに入れまわね… ←古→

○○.....○○.....○○

先日、ご来店いただいたお客様が、偶然にも
店主の像がいたいた 恵比寿の店のお客さま。
10年ぶりくらいの再会をするというサプライズが
ありました。「多年、あのひとと思ひだしだい」
お互い、そう思っていたようだ、声をかけると
「やつぱり〜!!」でした。嬉しい日になりました!

お知らせ

10月のお休みスケジュールです

5日(月)・12日(月)・19日(月)

26日(月)・27日(火) ←連休いただきま

66.66...%



さらには

66.66...の

半分は

濃いミルクを配合

といふ。

ミルクコーヒーに含まれる
ミルクの割合。

一般的なカフェオレは
コーヒーとミルクが半々
ですが、33.33...%
でも味がしっかりした
深煎りを使っているのを
ミルクを多くしても負け
リーチな味になります。

{園芸部}
フラン

部活のアドバイザーが
やってくる!! の巻

だんだんと日照時間が短くなり、朝晩は
肌寒く上着をはるようになりました。秋分も
過ぎ、秋本番です。年々葉も今から染めざす
さて、10月にはお楽しみがもう一つ♪

園芸部アドバイザーの「百合終植物屋」さんが
荒田珈琲にやってきます。お店の一角を
ドライフラワーや生花のアレンジで飾りつつ、
お求めやすい大きさ・お値段で販売もしてくれます
どうぞ! 始終さんの手がける植物は、
草花への愛情たっぷり。そこにあるだけで
サマになるのが魅力です。気さくな方やお子
のお兄さんに会いに来てください。おみやげ
詳細は作戦会議中。決定しましたら
あらためてお知らせしますね。 byヨメ