

食欲の秋だもの...特集

荒田珈琲
新聞 vol.15

前号から1ヶ月間が開いてしまいましたが、気付けば秋も深まり、朝晩

2020.10.21(木)

冷え込んで来ましたね。手足が長年冷え症のヨメは、羽毛布団とコタツもスタンバイです。

寒さは苦手という方でも welcome なのは、秋のおいしい食べ物の数々ではないでしょうか。

「天高く馬肥ゆる秋」にふさわしく、近頃の食ネタを荒田珈琲よりお届けします!!

TOPIC
1* ローストビーフのベーグルは
2回寝かせて完成します。
お肉を下ごしらえした板と、
焼きあげた板を糸で
いつものサンドの味が
生まれています

1日目 (夜)
牛肉に
下味を付け
ハーブとワインで
漬込む

2日目 (夕方)
グリル & ホットプレートで
焼く
味をしみ込み...

3日目 (朝)
また
寝て、
しっとり
落ちつかせ
スライス!
やわらか
ジューシー

TOPIC
2* お取り寄せいろいろしています



形も
大きさも
いろいろ!

岐阜、北海道、青森など、
各地から旬のトマトを農家さんから
取り寄せています。品種の特徴や
味を、食べ比べると楽しめます。
(ベーグルで使用しているんですよ)

朝晩と日中の寒暖差がトマトの味を作るそう。
実は秋トマトが一番おいしいらしいです!!

もちろん、コーヒー豆も忘れずにはいませ
荒田珈琲の肝とも言える生豆は、
お取り寄せのメスです!
金名柄とプライスのリストと、今日も店主はにらめっこ。



限られたファンも増殖中!?
カウンターにある、お口直しの
チョコレート。老舗のチョコ
レート工場から定期的に
取り寄せています。知る人ぞ
知る、おいしいチョコを
おひとつどうぞ...

ベーグルネタ多くてすみません!
サーモも、苫小牧の老舗サモントーカーから
近々届くことになりました!! お楽しみに!!
良いものをリーズナブルに手に入れられると
まあまあお取り寄せにハマっていきます(笑)
どうぞ皆さま、おつきあいください。

園芸部
つうしん

「始終植物屋 ポップアップ」御礼!!

10月13~18日の期間に開催しました。

「始終植物屋 ポップアップ」イベントにお越しいただき、
ありがとうございます。店内に小さなお花屋さんが
オープンするという、初めてのご試みで、しかも急な告知
であったにも関わらず、多くの方々にご来店いただき
ました...! 「次はいつやるの?」というお声も聞かれ、
何ともありがたく、嬉しく思います。また、次の季節に
開催できたらいいなあ...。感謝です。 byヨメ

TOPIC
3* コーヒー豆をお届けしたい!
オンラインショップを作りました

荒田珈琲のコーヒー豆を、全国一律
250円でお届けできるオンラインショップを
オープンしました。当店公式サイトから
ご覧いただけます。遠方のお客様までも
ご活用いただければと考えてものの、
まだ開店休業状態です(笑)
ゆっくり、成長してまいります! ♡