

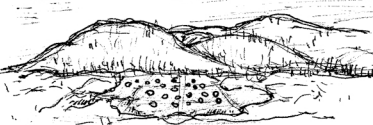
すっかり春になりました

2022.4.6(水)

年度末の慌ただしさに追われるうちに3月は飛ぶように過ぎ、気付けば桜も
散り、前号からすっかり間が空いてしまいました。ピクニックのお花見はまだ
できませんでしたが、店の前で咲く桜を愛でつつ花見酒ならぬ
花見珈琲を楽しみました。この借景はすぐ鮮やかな緑となり
日ごとに彩りを変えていく植物のパワーに圧倒されるのです。

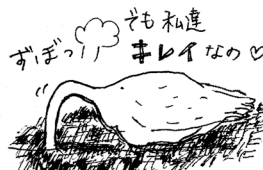


3月の終わりにいただいたお休みに
会津へ行って来ました。会津地方は
早々に雪が消えた平地もあれば、地形や
標高により5月頃まで根雪が残る集落もあります。
猪苗代湖近くの田んぼに、シベリアへ向かう前の白鳥
たちがいました。渡り鳥は雪が解けると大忙し。日中
はぬかるんだ水田に群羊れを成し、泥に首を突っ込み
一心不乱にお食事タイムです。



クエツ 今日もいつもの
田んぼで集合ネ!

白鳥がなぜ泥だらけにならないのかが不思議で調べたところ、
鳥の羽には撥水性があって汚れにくいそうです。体の油脂腺
から分泌される自前のオイルをくちばしで塗り、こまめにお手入れ
しているのですね。自然に生きる生き物の知恵に感じします。
十分な栄養を蓄えたら北を目指して旅立ちます。
雪国の春らしい光景に癒されました。来年も無事に戻っておいで!!



珈琲豆 コラム by店主



購入した珈琲をおいしく飲み切るコツは?

※煎したてで新鮮なうちほど香り高く味わい深い珈琲ですが、
おぐに飲み切らない場合は2つのポイントに気を配りつつ、冷蔵庫や
冷凍庫での保存をおすすめします。

おさえておきたい
2つのポイント CHECK!

- ① 直射日光と高温多湿を避ける
- ② 密閉容器で保存する

未開封で2か月ほど、開封後は豆のままで1か月、
粉は10日ほどで飲み切れると良いですね
保存容器は蓋付きの瓶や缶、キャスターが
便利です。ちなみに我が家では、開封後の
豆袋はジップ袋に入れて空気を抜いてから缶に
しまします。おぐ使うものは常温、そうでなければ
冷蔵します。珈琲は挽いてしまうと酸化しやすい
ため、淹れる直前に豆を挽けば最高でしょう。
でも、手軽に飲みたい!というときもあるので、豆・粉・
ドリップパックも使い分けています。
粉があるのに消費スピードが遅い場合は数杯分
まとめて抽出してアイスコーヒーにしまうと、これからの
季節に重宝しまあよ 😊*



透明な瓶は
冷蔵庫へ
キャスターは
1つあると
重宝。

新鮮なうちにどうぞ!

※4月19日(水)は休業日です
よろしくお願いいたしまあ

