ベーグルサンドができるまで

荒田珈琲
新聞 vol.9
2020.7.5(日)

閉店時からリクエストの多かった軽食として、ベーグルサンドが7月よりはじまりました。
今回の新聞は、ベーグルサンドspecialです。

「さて、何にしようかねぇ…」と店主とヨメは試作と試食をいろいろ重ねていました。

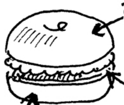
パンの種類、切り方、焼き方もあれば、

はさむ具材もあるし、だんだん何が1番か分からなくなってきて…

自分たちが好きなものを！せっかくやるなら荒田珈琲らしいものを！

と、ベーグルサンドに決まりました。
20年ほど前に、NYで食べまくり感動した遠い記憶を呼び戻し、日本人好み（…もとい、自分好み…笑）にアレンジを加えました。

イメージ図


むっちりしたベーグル
具はヘルシー野菜多めサラダ風がいいな
トーストは有で！

注文を受けてから仕上げる！
できたてを出す！（噛みやすい加減にて）

こだわりPoint 5

1. もちろん、珈琲に合う味で！相乗効果。
2. 軽食とはいえ手は抜かない満足感がほしい。
3. ぺちゃんこベーグルではなく、ずっしり系をトーストで。
4. 気分で選べるように2種類あること。
5. 野菜たっぷり、ソース・ビネガーもさっぱり仕立てに。

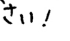
まさか、どんなに好きでも商品化するとは思っていませんでした。"食べる専門"で感じていた、もう少し「こうだったらいいのにな」を詰め込みましたので、おなかがすいた時にお試しください！
ブランチ、おそめのお昼、パンの気分の夕方などお好みで。テイクアウトもOKです。

珈琲豆コラム

マメ　by店主

豆のふくらみの話

コーヒー豆は焙煎すると大きくなります。
生豆の時は小粒の石のように硬い状態ですが焼くと水分が飛んで、乾燥して、ふくらんだ豆になるのです。深煎りのツヤツヤ豆が、なんとなく大粒に見えるのはそのためで粉に挽いてもふっくら容積があるのですね



比べてみてください！

園芸部つうしん

笹の巻

7月7日は七夕ですね。
近所のスーパーで、デパートの広場で、短冊が飾られた笹（竹!?）が目を楽しませてくれています。
今年の皆の願いは、圧倒的にコロナ関連が多いようです。
荒田珈琲でも、七夕飾りを作りたかったのですが、笹が入手できず…残念。来年はきっと飾ります。車道の中央分離帯にあった、イイ感じの笹を刈りに行こうか狙って、あきらめました。

お知らせ

ヨメが6月いっぱいで、会社を退職し荒田珈琲の「中の人」になりました。送り出してくれた仲間に感謝しつつ、全力でお店のあれこれに携ってまいりますので、今後ともどうぞよろしくお願いします！

7月のお休み

7/6・13・20・27
（月曜定休です☺）

文月　一人ひとりの短冊の願い、叶いますように！