

盛夏の候。小さな避暑地へようこそ

栗田珈琲
新聞 Vol.95

2025.7.20(日)

梅雨が明け、いよいよ夏休みシーズン突入です。今年は梅雨があったという実感も薄く、ひたすら酷暑を凌ぐような長い夏が続いていますね。

世のホリデーモードとは逆に、真夏の珈琲屋は言うなれば年一番のオフシーズン。

例年この時期はのんびり落ち着いた営業になります。外は人通りもまばらで、時間がゆるやかに流れる小さな避暑地。やさしいジャズの調べでリラックス…つい眠気に誘われてしまいそう。アイスコーヒーの氷がカランと涼い音を立てます。

夏バテ、熱中症対策のため、レジカウンターに塩分補給タブレットを置いてありますのでご自由にお持ちください。一気に飲んでしまうとしゃばいですが、ゆっくり舌めるとスポーツドリンクの味がします。水分と一緒に摂取するのがおすすめです。体調にお気を付けて、健やかな毎日をお過ごしください。ね!!



暑い中の
ご来店に感謝!

モノ図鑑 #
グレター 10
(おろし金)



ステンレス製
2タイプを
使い分け!

切れ味の良なおろし金を使うときは、うっかり手を傷めないように手袋をしまして、いざ、にんじんをスタンバイ♪ 勢いづいているときほど危ないんです。ボックス状の4面タイプは異なるサイズの刃が5種類ついています。イタリア製らしく、本来は食卓でチーズを削ったりスライスするための道具なのでしょう。この粗い面がベーグルサンドのキャロットラペを作るのに大活躍します。包丁で切ると一味違ったふんわり食感で味なじみよく仕上がります。また、キャロットケーキに使うのは取っ手付きのシンプルなおろし金。ほどよい粒々を残してきいいにスピーディーにおろせるのは日本製のなせる業。ケーキ生地にたっぷり混ぜ込まれたにんじんとスパイシーさが、



Carrot Cake

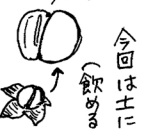
◇...◇...◇

園芸部
つうしん

◇...◇...◇ 一年、実った6粒は途中で落ちることなく最後まで育ってくれました。赤い皮をむくとゼリー状の果肉に包まれた種があり、洗って乾かすとコーヒーの生豆となります。種はちゃんとコーヒー豆の形をしていて、果肉をなめるとうっすら甘いさくらんぼのような味がしました。コピ・ルアワのジャコウネコになった気分…。(コーヒーの実を食べたジャコウネコのふんから独特の芳香をまとった豆が未消化で出てくるという希少で高級な豆がインドネシアにあります)

いつか沢山
実らせて店
で焙煎したい!

対になって
豆が2つ
入っているよ



初めての収穫で採れた
コーヒーの種(豆)は11個。
奇数になったのは「ペー
リー」という、実に種が1つ
しか入っていないものがあった
からです。枝先に成る、コロ
コロとした丸豆は全本の
10%ほどしかありません。

普通平 レアな
ペーリー

「幸せもの乎」と言われているそう…◇

8月のお休みはコチラ♪
4(月)・5(火)・12(火)・13(水)・
18(月)・19(火)・25(月)・26(火)