

秋においしい、コーヒー・紅茶・
ハーブティー そろいました!!

あったかあ〜い、カフェ、オーレと
ロイヤルミルクティーのレシピありますよ。



いろいろ マウンテン

ゆ〜ゆ〜 マウンテン

マウンテン漢笑学校



10-11-ドリップの
練習をしませんか?



<質問です!>

- ① コーヒー豆の分量、1杯につき10g.
この1杯って何cc?
- ② ドリップのお湯の温度はどれくらい?
- ③ 10-11-ドリップ用の豆の挽き加減は?
- ④ コーヒー豆の保存方法は?

みなさまのご質問にお答えしつつ、10-11-ドリップの
実習をいたします。

ゆ〜ゆ〜が30分の練習が、あなたのコーヒーをぐ〜んと
おいしくしてくれます!

(日時…月～日 14:00～18:30までのあいだで
30分
費用…¥300
あらかじめ、日時のご予約をお願いします。)

<煎りたて定期便>のおススメ.

ご自宅やお知り合いの方に、マウンテンの新鮮なコーヒー豆と
自家製ケーキを、毎月1回、お届けする企画です。
毎日でも、2か月に1回でも、おせきする月だけでも、
コースは4つ。

- ① コーヒー 200g x 2コ と ケーキ (¥3150 送料込)
- ② コーヒー 300g x 2コ と ケーキ (¥3990 ")
- ③ コーヒー 200g x 3コ (¥3150 ")
- ④ ケーキのみ (¥800)

例えは…

Aコース 1か月 ¥3,150 (送料込み)

12月

クリスマスには
コレ!

- ・クリスマスブレンド
- ・グアテマラ
- ★クリスマスフルーツケーキ



1月

新年はコーヒーで
スタート!

- ・ニューイヤーブレンド
- ・芥川ブレンド
- ★しょうがのケーキ



お申込み、お問い合わせ
お待ちしております!

マウンテン笑学校、って何?

- ・街中にいる達人に話を聞いたり…
- ・おもしろいところへ出かけたり…
- ・おいしいものを食べに行ったり…

肩の凝らないうゆる〜い企画を楽しもうという会です。
入退学自由、各企画1回の参加も自由です。

- ・資格…好奇心とメールアドレスとお持ちの方
- ・入校方法…マウンテンまでメールを頂くだけ
- <件名>入校希望・住所・氏名をお知らせ下さい。
- <アドレス>n-coffee@amber.plala.or.jp

ここからの予定…

- ・高木規の町家を見に行こう。
- ・アイアン工房でオリジナルのフック作りに4人で。
- ・菅吹まの家で、森の話を聞く会。
- ・バイオリン工房を訪ねて… などなど。

一緒にワクワクしましょう!!

☆ 紅葉のメカニズム

普段、葉が緑色に見えるのは、クロロフィルという葉緑素が
含まれているから。寒くなり日照時間が短くなると、
クロロフィルが分解されるため、葉の色が黄や赤に
変化していきます。この紅葉、実は赤くなるのと黄色に
なるのとでは、その過程が違うのです。

紅葉(もみじ、かえで、うるしなど)

赤色は、アントシアニンという色素に由来。アントシアニンは、
もともと葉の中には存在せず、秋になって葉の中に
作られる糖類と紫外線の影響を受けて発生し、
温度や太陽光線のみならず、具合により、赤くなる時期や
色に差が出ます。ですから「もみじの名戸所」と言われ
る所は、紅葉するのための自然条件がそろっている
所と言えます。

黄葉(いちよう、ポポーラなど)

黄色は、カロチノイドという色素に由来。カロチノイドは、若葉の
ころから葉に含まれており、秋に葉緑素が分解されると
目につくようになります。いちようなどは、温度が下がると
ことで、どの木も一様に黄色くなります。ですから、「いちようの
名戸所」と言われるところは、もみじなどと違い、自然環
境に左右されるのではなく、本数の多い所という
ことになります。