



気候のせい、例年になく
クルミの実がつかの早い！

はぜや通信

2025・8・4 発行

Vol.226



はぜや珈琲



HAZEYACOFFEE79800

網走市駒場北 3 丁目9-7

Tel&Fax 0152-67-9800

www.hazeya-coffee.com

こんなに暑い夏は初めての経験です。仕事を終えた後のひゃっこいビールを遠慮なく義務のように飲んでいきます(笑)。35℃越えが続いた日は、エアコンの無い両親が心配になり電話してみると、エアコンなんて付けないとずっと言い放っていた父が、さすがに我慢できなかったのか、2日前に業者さんに設置してもらい快適にすごしているとのことでした。いやいや安心！本当に命に係わるくらいの暑さでしたからね。皆さまお体大事に暑い夏を乗り越えましょう！

NEWS

●ブラジル マカウバ・デ・シーマ農園ナチュラル8月中旬発売！チョコレートのような風味でやわらかなコクと甘みが特徴です。●グアテマラ サンタカタリーナ農園ミディアム発売！浅煎りの美味しさも堪能してもらおうべく、店頭ではショーケースに並びます。やわらかく、やさしいコクと酸味が夏にぴったり！ぜひお試しください。●Master's Blend vol.20 好評発売中！エチオピアの豆を使った、華やかで香り高く、やわらかなコクと甘みが飲み心地良いブレンドです。●ドリップバッグ「エチオピア・ナチュラル」「タンザニア」が新入荷！



広大なブラジルコーヒーは機械収穫している農園もある

家庭で簡単 コーヒーソーダ

暑い夏を乗り切ろう！

カフェオレベースで簡単、自宅でシュワシュワ「コーヒーソーダ」を楽しもう！



ドリンクテイクアウトでも活躍中！

材料

- ・はぜやのカフェオレベース30g
 - ・炭酸水90g
 - ・レモン果汁5g(ポッカレモン可)
 - ・ガムシロップ8g
 - ・氷3～5個
- ※自分好みで調整してください。

作り方

氷3個ぐらいをグラスにいれて、カフェオレベース、レモン果汁、ガムシロップ、最後に炭酸水を注いでできあがり！

※輪切りにしたレモンをいれると風味がよくなります

お知らせ ●夏季休暇のため 8 月 10 日(日)～8 月 15 日(金)は休業いたします。

営業時間/ 珈琲豆・ケーキ販売 10:00～18:00 喫茶・ドリンクテイクアウト 10:00～17:00 定休日/日、月、火