



# はぜや通信

2026・8・4 発行

Vol.238

エゾリスも大喜び！クルミの実がいっぱい♪  
実がなりすぎて枝が折れるアクシデントがあった  
くらい今年は凄い！



はぜや珈琲

網走市駒場北 3 丁目9-7

Tel&Fax 0152-67-9800

[www.hazeya-coffee.com](http://www.hazeya-coffee.com)

夏が来ましたね！恒例の町内ラジオ体操も無事終了しました。18年間受け持ったラジオ体操でしたが、町内の子ども達も大半が大きくなり、今年で終了することになりました。先日ランチを食べに知り合いのお店へ出かけた時の事です。接客をしてくれた女性が、町内にいた子だったようで「昔ラジオ体操に姉妹でいていた〇〇です」と声をかけてくれました。すっかり大人になって気づかなかったのですが、なんだかうれしい出来事でした。子どもの成長って本当に早いものですね。短い夏ですが皆さんエンジョイしましょうね！

## NEWS

●ケニア ニエリ ギチャサイニファクトリー新豆入荷！ ケニアはすっかり品切れできない人気商品となりました。しっとりとした口当たり、柑橘の果実やブルーベリー、カシス、黒ブドウなど果実を感じ、明るく、やわらかなコクと甘みが特徴です。焙煎の違ったシティ&フレンチの2種類をご用意しています。

## Master's blend vol.24

8月8日(土)より発売!!



旬の豆で思いつくまま作るマスターズブレンド！早くも第24弾となりました。エチオピア イルガチェフェ ウォテW.S.とグアテマラサンタカタリーナ農園、タンザニア ブラックバーン農園をブレンドし隠し味でケニア ギチャサイニファクトリーを加えた、とてもジューシーで明るく、瑞々しく、やさしい甘みがおとずれる香味に仕上げました。

## テイクアウト ドリンク&デザート



テイクアウトでドリンク&デザートを注文頂いた時には、ご利用しやすいように、トレイにのせてお渡しするようになりました。外のベンチにはパラソルも設置して、のんびり過ごすことができますので、ぜひご利用ください。



## 手軽に水出しコーヒーの作り方

お好みのコーヒー豆でチャレンジ！

粉・・・約60g 水・・・約550cc(出来上がり量 約480cc)

粉と水を容器で合わせ、よくかき混ぜる。冷蔵庫で8時間程寝かせた後ペーパードリッパーでこす。(寝る前に作れば、翌朝には出来上がり！)

特徴:香りが高く、すっきりした味に仕上がる。



お知らせ ●夏季休暇のため8月9日(日)～8月13日(木)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