

こんにちは！カフェノカルは木金土のみ営業している隠れ家的カフェです。というか隠れちゃったカフェ。こだわりのスペシャルティコーヒーとお豆腐マフィンの専門店です。イベントなどの出張珈琲屋さんや珈琲教室も承っております。よろしくお祈いします。さて、今月もみなさまにとって素敵な月でありますように♪

限定珈琲 <新春ブレンド>

今月はフルティで香り高いガテマラをメインにブレンドしました。新春らしく爽やかな味わいで、年末年始の疲れを癒すのにピッタリです。ガテマラ最優良農園で2005年、アンティグアコーヒー協会のコンテストで見事優勝しました。きれいで明確な柑橘系の酸とボディがあり、チョコレートを思わせる甘い余韻が残ります。長期契約農園で日本独占販売のおすすめのお豆です♪

限定マフィン<黒豆きなこマフィン>

牛乳、バター、卵、白砂糖を使用していないお豆腐のマフィン。今月はきなこを練り込んだ生地、自家製の求肥（柔らかいお餅）と黒豆が入った新春マフィンです♪
控えめな甘さと、きな粉の風味が年末年始の疲れを癒してくれるハズ♪



<今月の珈琲教室> ☆ご予約は店頭、mail、電話にてお待ちしております♪

開催日 17日(土)、30日(金) 9:30~10:30

<講座内容>

- | | |
|---------------|--|
| step1 基礎 | 美味しいコーヒーとは。ドリップの基礎知識と実技（マフィン付き 2,000円） |
| step2 基礎強化 | 珈琲豆ができるまで。ドリップ強化（マフィン付き 2,000円） |
| step3 応用 | ドリップを応用したアレンジメニュー 季節に合わせたアレンジメニューを作ります。（マフィン付き 3,000円） |
| step4 ブレンディング | ブレンドの基本。お好みのブレンドを作ります。（マフィン付き 3,500円） |



美味しい珈琲の基本とkono式でのハンドドリップを丁寧に学べます。普段お使いのコーヒーポットがあればお持ちください。講師：ノカル店主 松田啓美

<店主のつぶやき>

みなさま、あけましておめでとうございます！！ノカルは4回目のお正月を迎えました。まだまだ、ひよっこノカルは2015年もたくさん学び、楽しみ、成長していきたいと思っておりますのでどうぞよろしくお祈いいたします！さて、今月から新しく「Waku-shiru」というサービスが始まります。東海地区限定の大人向け仕事体感サービスです。ご縁があって当店もカフェ体験の場として提供させていただきます。今月の体験日は24日です。店主の勝手なスタート記念として、このノカル新聞を見て申し込んだよという方には体験日にささやかなプレゼントをご用意致しますので、当日「ノカル新聞みたんだよ。」ってこっそり教えてくださいませ。体験サービスは仕事旅行社様との二本立てとなります。どちらもよろしくお祈い致します！そして毎月開催している珈琲教室はご予約があれば随時開催というフリースタイルで行っていましたが、最近、開催日の問い合わせを頂くことが多いので、日程を決めてみようと思います。今月は17日と30日です。開催日の内容はstep1の基礎講座となります。step2以降のご予約はこれまで通り、ご希望日を伺って調整していきたいと思っております。よろしくお祈い致します☆

<ナースの豆知識ノロウイルス>

12~3月に多発しますが、年間を通してみられるウイルス。年齢層は乳幼児から高齢者まで幅広く、体内にウイルスが入ってから24~48時間に激しい嘔吐、下痢、腹痛、発熱が突発し、重症化すると脱水症状を引き起こす場合があります。感染しても発症しないケースや軽症の場合もありますが、感染力は強く少しのウイルスでも感染します。感染経路は生の貝類による食中毒、感染者が調理した食品による食中毒（二次感染）、便や嘔吐物からの感染。予防は食品の加熱（85℃以上）、手洗いをしっかりと行う。ウイルスは空気中に舞上がるため便や嘔吐物の処理は手袋、マスク、ガウンを使用し床や壁、ドアノブなどは次亜塩素酸ナトリウムで消毒をします。現在効果的な薬はなく対症療法が行われます。症状は2~3日で軽快しますがその後も1週間、長いときには1ヶ月程度ウイルスの排出が続くため注意が必要です。疑わしい症状がある場合や吐き気で水分が摂れない場合は早めの受診をおすすめします。元気に冬を乗り越えましょう♪

