

松田珈琲工房

Cafe
Nocco

Vol.30

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。よろしくお願ひします。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♪

今月限定珈琲 <∞ブレンド>

今月は八月ですし、3周年も迎えましたので縁起よく「末広がりブレンド」にしようかと思ったのですが、少しアレですので「∞ブレンド」にしてみました。早速、お客様から「関ジャニ∞?」なんて言われてしまいましたがお好きなように読んで頂けたらと思います。エイトブレンドとか、無限大、インフィニティ、メガネ、軽部さんなどなど。あ、お豆は東ティモールで、例年よりもさらに品質向上が図られた貴重なお豆です。とってもクリーンで飲み口がまるやかでオススメです♪

限定マフィン <ももチェリー>

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。今月はももマフィンです♪
ことこと煮込んだ桃のコンポート桃を生地の中にごろり。てっぺんにもトッピングして焼き上げました。初恋の味。



<珈琲教室> ☆ご予約は店頭、mail、電話にてお待ちしております♪

本格的な珈琲をお家でも楽しめます♪ 金曜、土曜 9:30~10:30
(詳しい日程、内容はお問い合わせください。)

<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

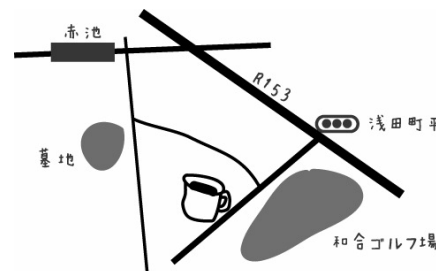
<店主のつぶやき>

当店の裏山の工事が進み、素敵なお家が建ち並んでまいりました。それに伴い、いつも駐車して頂いております店舗横の縦列駐車スペースは道になる模様。今後は店舗裏に駐車スペースが出来るようです。また詳細はお知らせいたします。さて、そんなノカルで今年も夏祭りを開催予定です！日程は8月14日(木)12時~18時まで。周辺の工事状況が分かりませんが、今年も併設している音楽教室とコラボ企画で、流しそめん大会、カレー、楽器作り体験、音楽教室の先生や生徒さんによるちょっとした演奏会を予定しております。ノカル主催は午前の部と午後の部の2回、珈琲のワークショップを予定しております。午前は簡単ドリップ講座、午後からは「アイスカフェオレ講座」きれいな2層のアイスカフェオレを作りますよ。ワークショップ参加希望の方はメール、電話でお申し込みをお願いします。また当日にスタッフへお声がけをしてくださいませ☆この日のメニューはお祭りメニューとなりますのでご了承ください。「お祭りブレンド」「アイスコーヒー」「ソフトドリンク」「マフィン各種」となります。ワークショップのお問い合わせ、ご予約はメールにてお気軽にどうぞ♪お祭りの参加もご予約頂けると「予約特典」があります♪ ささやかではありますが、プレゼントをご用意しております。ぜひご来店ください。

<お知らせ>

- ☆ 9月27日(土)は誠に勝手ながら**臨時休業**となります。よろしくお願ひいたします。
- ☆ 不定期で開催しているマフィン教室。次回は10月の土曜日を予定しております。詳細は随時お知らせします。

HP、Facebook、Twitterをチェックしてくださいませ。



日進市赤池町箕の手2-754 松田珈琲工房 Cafe Nocco