

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 <母の日ブレンド>

今月はルワンダ「コアカカ」ブルボンを中心にブレンドしました。『千の丘の国』と呼ばれ緑が多く美しい国ルワンダ。20年ほど前に酷い内戦を経験した国で、その影響でコーヒー栽培は一度途切れてしまったそうです。内戦終結後は『アフリカの奇跡』と言われるほどの目覚ましい成長を遂げ、コーヒーも生産量・品質ともに向上しています。チェリーを思わせる優しい酸と明るいコク、とても柔らかな飲み口です。感謝の気持ちを込めて母の日ギフトにおすすめです。

限定マフィン<ブルーベリー>

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。今月は大きめのブルーベリーが生地の中にゴロゴロと入ったマフィンです。ほんのり甘酸っぱくて今月の限定ブレンドとも相性ぴったりです。ぜひ、お試しくださいませ♪



<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 5月15日(金)、23日(土) 9:30~10:30
6月12日(金)、27日(土) 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 2,500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 2,500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 3,500円) |
| step4 ブレンディング | ブレンドの基本。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>

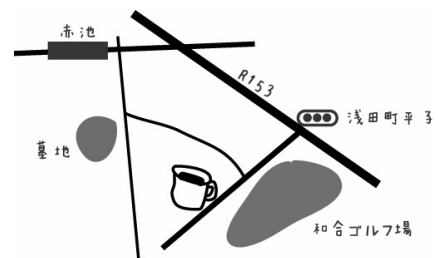
早くも5月に突入です。GWは満喫されましたでしょうか？カレンダー通りの休日にご縁がない方はお仕事ご苦労様です！ノカルも通常営業です。祝日の営業は普段お会いできないお客様にご来店いただけるので嬉しいです。旅行のついでにご来店頂いたり、遠方からのお客様とお話させて頂くと旅がしたくなります。最近はお出かけ日和が続いておりますね。店主は先日、猿投山に登りました。お陰様で翌日はものすごい筋肉痛に襲われました。フルマラソンを完走した後より酷い筋肉痛でした。でも登山がより好きになりました♪

<お知らせ。>

☆5月9日(土)は誠に勝手ながら
臨時休業とさせていただきます。
よろしくお祈い致します。

<ナーズの豆知識 ヘルコバクターピロリ菌について>

今月はピロリ菌のお話。胃に住みつき胃壁を傷つける困った菌です。感染者は日本人の50%と言われてますが病気を発症するのは5%に留まるそうです。しかし胃潰瘍や十二指腸潰瘍、胃炎を引き起こし、胃がんの発症に深く関わっていることが分っています。そもそも胃はpH1~2と酸性が強く、生物が生きていける環境ではありません。ピロリ菌は、粘液の中に潜り込んで胃酸から逃れ、アルカリ性の毒素を出して中和させることもできる生命力が強い菌なのです。内服薬で治療することができます。自然治癒は難しい菌ですが、予防や抑制に効果があると言われていた食品はヨーグルト(LG21入り) 緑茶、ココア、コーヒー、わさび、ショウガ、ニンニク、キムチ、梅肉エキス、マヌカハニー、納豆、スプラウト海藻類、シナモン、クランベリーなど調べてみると色々あるようです。もちろん、ノカル的には珈琲に注目していきたいと思ひます！



日進市赤池町箕の手2-754 松田珈琲工房 Cafe Noccoal