

第35号  
平成19年  
5月23日

# すまいるたうん

汐入



発行元  
東京新聞  
南千住東口専売所  
TEL5850-3699  
発行責任者  
鬼塚 佳代子  
TEL090-2657-0300

## 毎日、自家焙煎 都電ブレンドの 『ぱぱ・のえる』

「試行錯誤の末、できたものです。」  
特製三ノ輪橋都電ブレンド(20g860円)は、コーヒー豆の自家焙煎店『ぱぱ・のえる』の京極声健さんがブレンドし、昨年から発売され大好評です。

この都電ブレンドは、苦味の中にほんのり甘味があり、都電のイメージにあったクラシックな深い味わいの自家焙煎のブレンドコーヒーです。また、都電の一球さん号がセピア色にあしらわれたラベルは、大正・昭和なおもむきに仕上がって、お土産にもいいと評判でリピーターも増えています。

ぱぱ・のえるとはスペイン語でサンタクロースのことを言います。創業昭和59年以来、『ぱぱ・のえる』は、最上級のブレンド9種類・ストレート7種類のコーヒー豆を毎日を炒って、サンタクロースのようにお客様に豊かなひと時を提供しています。なぜ、自家焙煎のコーヒーがおいしいのでしょうか？

植物の種から作られるコーヒー豆には成分の凝縮された植物油がたくさん含まれており、生豆を炒る(焙煎=ロースト)ことによって、味も匂いもほとんどなかった豆が、水分の蒸発や化学変化を起こし、最初のグリーンと言われる状態から徐々に黄色、茶色と変化し、私たちがよく目にする茶褐色のコーヒー豆になります。

コーヒー豆は焙煎することで、コーヒーの植物油部分を抽出し、個々の豆本来の味わいや香りを生み出しますが、空気に触れると、すぐに酸化して味わいも香りも変わってしまう、とてもデリケートな性質を持っています。そのためおいしい珈琲を飲むには、豆が煎り立てであることがとても重要です。

だから、毎日生豆から自家焙煎をしている『ぱぱ・のえる』のコーヒーが美味しいのです。

また、1年中用意されている自家製アイスコーヒーボトル(無糖)(1リットル約8杯分850円)は、店内で出されているアイスコーヒーを詰め、自家製ならではの香り・苦味・コクで大好評です。自家製水出しアイスコーヒー(パック入り)や自家製コーヒーゼリーもあります。他に紅茶・中国茶や長野のペンションで売られている信州手作りジャム

(杏・野いちご・巨峰)・輸入菓子もお手頃価格でございます。フランス製の角砂糖もおしゃれなコーヒータイムを演出してくれます。  
「できたてのおいしいコーヒーをお届けしたい。」  
荒川区・台東区への少量からの無料配達やオフィスコーヒーも承っており、3000円以上なら全国発送料は無料です。コーヒーメーカーのレンタルもご用意しており、コーヒー器具のお取り寄せ・電気のコピーメーカーの部品のお取り寄せも行っています。  
店内カウンター席で都電ブレンドなど焙煎コーヒーを味わえます。

買物帰りにお気軽にお立ち寄り下さい。



ぱぱ・のえる  
コーヒー豆の自家焙煎店・卸売・小売、喫茶  
南千住1-19-2  
TEL&FAX (3805) 2408  
定休日 第1・第3日曜日  
営業時間 平日AM8時30分~PM8時  
日曜・祝日AM11時~PM8時  
www.tokyo-arakawa.com/noel