

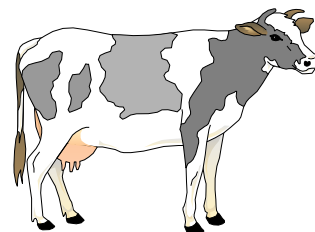
オンラインショップの送料を有料化する方針です

まだ、送料が有料のオンラインショップとして公開していませんが、近々、オンラインショップを送料+コーヒー豆の価格にしようと考えています。

送料を有料化する代わりに、何か違う視点でお客様へ感謝を還元できるような工夫を模索中です。



上手にミルク・砂糖を取り入れればコーヒーの楽しみが広がる



コーヒーの味は、水、砂糖、ミルクの質とバランスに大きく依存します。

水の品質や温度、砂糖の種類と量、ミルクの種類と泡立て方を理解し、適切に組み合わせることで、コーヒーの味を最大限に引き出すことができます。

コーヒーの魅力をさらに深く味わうために、これらの要素を調整し、自分だけの完璧な一杯を見つけましょう。

信州大生が弾き語るイベントを開催

2024年6月22日にビーンズベースにて、弾き語りイベントが開催されます。時間は19:00~24:00です。(ビーンズベース自体の営業時間は11:00~24:00となります。)信州大学生の音楽サークルの面々がビーンズベースへ集まって、弾き語りをして下さる素敵な時間となっております。

カフェと珈琲特集



アイスコーヒーを作ってみよう

基本的なホットコーヒーを冷やす方法から、コールドブリューやエスプレッソベースのアレンジまで、自分の好みやシチュエーションに合わせて選ぶことができます。新鮮な豆を使用し、適切な抽出方法と温度を守ること、最高のアイスコーヒーを楽しむことができます。

瞬間的に高圧で豆の濃縮したエキスを抽出

エスプレッソは、コーヒー文化の中で非常に重要な位置を占める濃厚な飲み物です。その独特の抽出方法と豊かな味わいが、多くのコーヒー愛好家を魅了しています。エスプレッソの歴史や抽出方法、必要な器具、バリエーション、そして味わいについて理解することで、より深くエスプレッソを楽しむことができます。自宅でのエスプレッソ作りに挑戦することで、その魅力をさらに実感できるはずです。

ブログ連続投稿中！！三日坊主の店主が書き上げました

三日坊主であるビーンズベースの店主。どうして4年間も、そんな僕がカフェを営み続けられたのか未だに信じられません。継続は力なり。4年という歳月をかけて、信じられないほどのお客様たちとコーヒーについてトークをしてきました。「本当においしいよ」とか「安曇野なら一番」とか嬉しいお言葉ばかりを頂きます。

さて、4年間という歳月をかけたカフェを営むことに価値を感じた。つまり、長年何かを続けることに魅力を感じた店主は、このブログを長い年月をかけて投稿し続けることに情熱を注いでいます。ブログ投稿は簡単な作業ではないけれど、執筆しただけ、閲覧者が増えている状態で嬉しい限りです！

[企画・編集] Beans Base

所在地：長野県安曇野市豊科4828

電話：0263-72-9197

もっとコーヒーを知りたい方はHPまで：隣のQRコードから



多彩な抽出方法で コーヒーの世界が変わる

コーヒーのドリップ方法には多くのバリエーションがあり、それぞれに独自の特徴と魅力があります。ハンドドリップ、フレンチプレス、エアロプレス、サイフォン、コールドブリュー、ケメックス、プアオーバーなど、多彩な方法を試すことで、コーヒーの新たな味わいや風味を発見することができます。自分に合ったドリップ方法を見つけることは、コーヒーライフを豊かにする一歩となるでしょう。



いつもブログを 見てくださり、 ありがとうございます！



いつもビーンズベースのことを気にかけてくれて、どうもありがとうございます。ほぼ毎日、ブログやSNSを更新中です。最近、このブログやSNSへのお客様からのアクセス・閲覧数が伸びています。覚束ないブログの書き方や映えているか疑問なSNSを見てくださるのは本当に有難いことです。毎日投稿…！とは自分自身では考えていないのですが、毎回の閲覧数の分析ページを見て、見られているという緊張感と高揚感で結果的に毎日、ブログやSNSを投稿することが出来ています。

たくさんの口コミ、ありがとうございます！

口コミ、それはお店の状態をお客様がお客様へ伝えるための手段。

Googleマップやお手洗いにある口コミノートにいつも嬉しい口コミをありがとうございます！その口コミを見て、今まで以上にやる気になったり、よりよいカフェ運営をしていきたいと思ったりします。

ビーンズベースへ口コミというコメントを出来るシステムがあるのは、Googleマップとお手洗いにあるノートです。

開店当初から（4年前くらいから）お手洗いはノートが置かれています。そこにお客様が口コミを書いていって頂ける嬉しい事実。読み返して、やる気につながっています！

クリアなコーヒーに 仕上がる ペーパードリップ

ハンドドリップコーヒーは、シンプルながらも奥深い淹れ方です。必要な器具や具体的な手順、美味しく淹れるためのポイントを押さえることで、誰でも美味しいコーヒーを楽しむことができます。自分好みの味わいを追求する楽しみや、リラックスできる時間を提供してくれるハンドドリップコーヒーは、多くの人々に愛され続けています。ぜひ、あなたもハンドドリップコーヒーの魅力を体験してみてください。



たくさんのイベントを 盛り込もうと考え中!!

7月27日にあづみ野祭りが店頭で行われるので、それに合わせてビーンズベースもイベントを構想中です。

一緒にコーヒーを片手に盛り上がりましょう！

かき氷って作るの意外 と難しい

簡単だと思っていたかき氷のメニュー化…。これを作るのが意外と難しい。

簡単な構造に見えるかき氷は意外とカタチ作ることが難しいし、何より当然のごとく白色の氷なので、器にもこだわらなくてはいけない。

器も決まっていななし、かき氷をそもそもカタチ作る練習をしなくてはならない。簡単そうに見えて、すごく難しい作業が待ち受けていました。

かき氷メニューを追加したいのは7月中旬頃。どうにかしてかき氷を映える美しいカタチに作り上げたいものです。

