REMATE CAFE

drink&snack menu

drink

1. リマテの循環コーヒー
¥550

2客 家播茶（はっかれいちゃ）
¥550

3.サササのお茶
(no.1、5、6)
¥550

4.オーガニックジュース
りんご、オレンジ
¥550
お子さまコップ
¥250

snack

生米ぱんプレート

生米ぱん
本日のピクルス2種
リマテーブルの麹調味料で作ったサラダチキン
本日のスープ

￥660

(お飲み物とセットで￥1100)

客家擂茶（はっかれいちゃ）

客家擂茶（はっかれいちゃ）とは

台湾客家民族の伝統茶。

客家擂茶(はっかれいちゃ)とはその名の通り、　20種類以上の雑穀や豆類を擂（す）って粉末にしたものをお湯などで溶いて飲む中国地方発祥のお茶です。俗語に「1日に擂茶を3杯飲めば終日疲れ知らず」、「毎日3杯の擂茶はあなたを98歳まで生かす」とも言われています。

客家民族は大きなすり鉢で擂り、おもてなしとして出されます。

客家擂茶（はっかれいちゃ）

【効能】

日本は海に囲まれた湿気の多い国。日本人の体は湿気が溜まりやすく『脾（ひ）』が弱く消化機能が落ち代謝が悪い方が多いそうです。

その『脾』を高めてくれるのがこの『客家擂茶』

雑穀・豆類は弱った『脾』の機能を高め、元気の『気』を補ってくれます。

そして利尿作用もあり便通をも良くしてくれます。

リマテの循環コーヒー

リマテの循環コーヒーはいそい珈琲で焙煎してもらっています。

＜いそい珈琲＞

製造所：兵庫県加古川市　焙煎方法：土鍋手焙煎

土鍋を使用することで、土鍋の遠赤外線の効果によりコーヒー豆の中心部までふっくらと焼きあがる。

土鍋は伊賀の長谷園のものを使用し、安定した温度設定のもと、豆の状況を目で見て、音を聞きながら手焙煎している。焼きはじめはじっくりと豆に向き合い、焼き上がり近くになると全神経を豆に注いでへらを返し、最高の状態での火止めのタイミングを待つ。愛情こもった焙煎を手掛けている。

青緑の生豆が深茶色に変わるまでの変遷は、目で色を見て、鼻で香りを集め、耳で弾ける音を聞き、手で焙煎が進む軽やかさを感じ、まさに五感を研ぎ澄ます瞬間でもある。色よく焼きあがった豆を挽いた瞬間の豊潤な香り。ゆっくりとドリップしていく待ち遠しさ。

愛情注いだコーヒー豆から沸き立つコーヒーアロマを感じる時が、最幸のひと時である。たくさんの人の「ホッとする瞬間」を創造していきたい。

リマテの循環コーヒー

＜リマテ使用豆＞

原産国：コロンビア

産地：シエラネヴァダエリア（コロンビアマグダレナ県、セサール県、グアヒラ県を跨ぐコロンビア北部の山脈エリア）

この地域はコロンビアの中でも比較的標高が低く1,200m～1,500mの山々が多いです。

温暖な気候のため日照環境が良く、カリブ海から吹く風が適度な空気循環をつくることで作付面積が狭くても安定的な栽培ができる最適な用地として古くからコロンビアコーヒーの歴史を担ってきた場所です。

特徴：標高　1,500m　前後で栽培され、コロンビア南部（ウィラなど）とは異なる、柔らかく丸みがある穏やかな酸、北部らしい甘味のある味わいが特長です。

※有機栽培で生産されたコーヒー生豆です。

な役目も果たしています。

リマテの循環コーヒー

＜リマテ使用豆＞

農家：アグロネヴァダ農協

このエリアは、収穫期が11月～2月の年1回のため、兼業として養蜂する農園も多く、コーヒー農協の加盟農園の多くも蜂蜜を生産し、農協として販売しています。養蜂はコーヒー栽培用地を含む森林保全に大切な役目も果たしています。

アグロネヴァダ農協は、356人が加盟しており、すべてが「有機JAS」　を取得しています。

環境的に持続可能であり、コーヒー栽培の人的側面と生態学的側面の両方を尊重した方法でコーヒー栽培に取り組んでいます。

リマテの循環コーヒー

＜リマテ使用豆＞

1）環境と人に配慮した栽培

2）満月の下、伝統的に収穫された良質なコーヒーを公平な価格で取引

3）女性を誇りに思い、ジェンダーレスで透明性のある活動（女性認証限定コーヒーも生産しています）

これらを大切にして日々栽培をし、愛のある平和的なコーヒーを世界中に届けたいと活動しています。

品種：カスティージョ、コロンビア、カトゥーラ

気温：15～23℃

精製方法：ウォッシュド

乾燥方法：サンドライ、機械乾燥

サササ茶

どうせ飲むなら、

美味しくからだに馴染むものを

ハーブティーは少し苦手

漢方のような苦い味は少し苦手

そんな方にもおすすめです

美味しく飲めて、軽やかに

健やかに

サササの草花木薬膳茶