

2018年7月9日(月) 10:00 オープン

こんにちは、

焙煎工房 はこまめ屋

です。

HAKOMAMEYA

このたび箱崎のまちの一角に、コーヒー豆のお店をオープンしました。

はこまめ屋では、フェアトレードの豆を販売いたします。

フェアトレードは「公正な取引引き」のこと。フェアトレードをすることで産地の人たちの自立を応援し、環境にやさしいコーヒー栽培をながく続けてもらえたらと考えています。

当面は、東ティモール、ペルー、グアテマラの豆を取り扱う予定です。

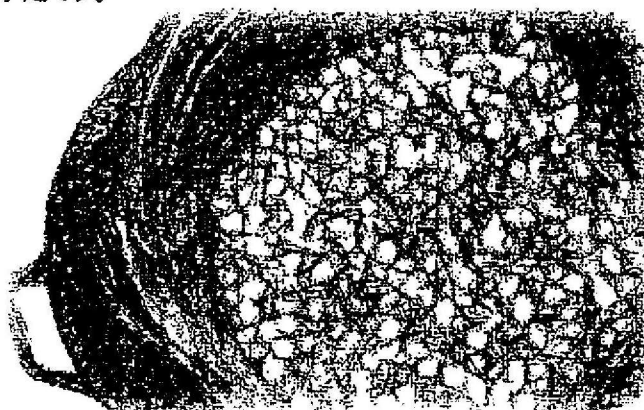
豆は丁寧に選別、直火式で焙煎します。

豆の選別は焙煎前(生豆)と、

焙煎後(焼豆)の2段階でおこないます。

焙煎には直火式の焙煎機を使用。

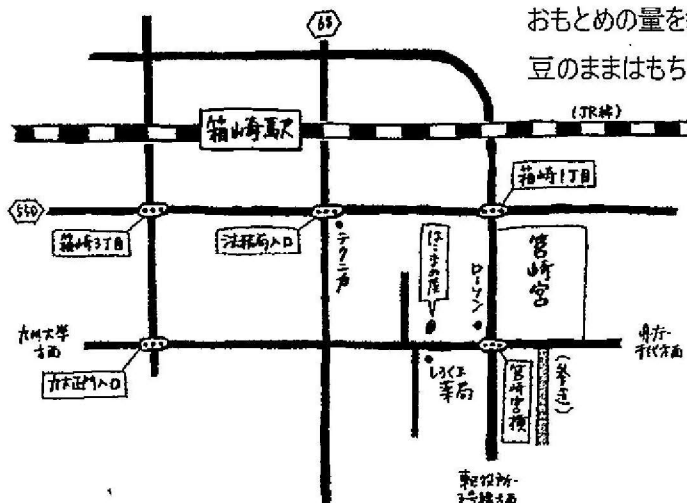
豊かな香りと味わいを皆さまにお届けしてまいります。



100g単位の量り売りです。

おもとめの量を袋詰めしてお渡しいたします。

豆のままはもちろん、ご希望であればその場で挽いて粉にいたします。



社会福祉法人 グリーンコープ
焙煎工房 はこまめ屋

〒812-0053 福岡市東区箱崎1丁目24-17

TEL 092-292-8083



店休日 土・日・祝日

営業時間 10:00~17:00