

フェアトレード雑貨&ビーンズショップ

FairBeans

フェアビーンズ
2019年6月号

祝10周年☆ありがとうございます！

2009年6月から始めましたフェアビーンズなごや地球ひろば店は、今月で10周年を迎えました。これもひとえに皆様のご支援とご厚誼の賜物と深く感謝しお礼申し上げます。今後ともよろしくご愛顧の程お願い申し上げますm(__)m JICA中部がこちらに移転しフェアビーンズなごや地球ひろば店が出来た当初に比べ、ささしまエリも様々な施設ができて賑わう地域となってきました。JICA中部内でのお店の場所も、正面玄関すぐからカフェクロスロードの隣へ移動しこの10年で3変化。しばらくはこちらの位置に滞在しそうです。これからも、名古屋駅近くのささしまエリからフェアトレードのことだけではなく、様々な世界の課題、国際協力などを発信していきます。まだお越しになられていない方はお散歩がてら是非ご来店下さい！お待ちしております。



FAIRBEANS ゴールデンシュガーをやってみよう！

手作り梅シロップ



FAIRBEANS ゴールデンシュガーは、インドの南西部、カルナータカ州の村々にて生産者の経済的自立を促しながら栽培されたさとうきびから作られています。ゴールデンシュガーはサトウキビの芯を残しながらもクセのないお砂糖なので、氷砂糖とは違った優しい味わいになります。梅と同量を入れて漬けるだけ。この時期ならではの手作りをしてみませんか？

- ① 保存用瓶を煮沸などで消毒しておく
- ★必ず水分が無いことを確認してください！
- ② 青梅のヘタをつまようじなどで取る
- ③ 水洗いしてから清潔なふきんなどで拭く
- ④ ひと晩青梅を冷凍する
- ⑤ 青梅と同量または1.5倍のFAIRBEANS ゴールデンシュガーを用意（同量はサッパリめです）
- ⑥ 冷凍した青梅とFAIRBEANS ゴールデンシュガーを交互に入れる
- ⑦ 約1か月置いておけば、できあがり！
- ★2日に1回はくるくるまわして梅にシロップがかるようにしてくださいね。



こちらは、ホワイトリカーやフランデーを入れると梅酒になります。置きすぎると発酵が始まるので、2週間を過ぎたあたりから様子を見てください

ね。漬かった梅はそのままでも美味しいですしジャムにしても美味しいですよ。手作りの楽しみをぜひお試しください♪



イカオ・アコのランチバッグ

長持ちかつ丈夫と評判のイカオ・アコさんのジュースパックで作られたランチバッグ。少しお休みしておりましたが、再入荷しました！こちらは「10年くらい使ってます！」と聞くほど長持ちする丈夫さ。素材がジュースパックで出来ていることもあり、防水加工済です。今回、フィリピンの現地価格高騰により販売価格も変わってきております。ご理解いただけますよう、お願い致します。こちらを作っているのは、フィリピンで貧困家庭に生まれ教育の機会が得られなかった女性や、家庭内暴力の被害を受けた若い女性たちが自立のために作っています。そして、こちらの収益はイカオ・アコが長年取り組んでいるマングローブ植林に使われています。また、近年フィリピンでもジュースパックよりペットボトルの使用が増えてきたことによりこちらの素材が入手困難となってきました。そのため、こちらのランチバッグも現品限りとなりまして、ご購入に早め



今年も冷たいドリンク入荷しました！

少しずつ暑さがまじってきました！ちょっと冷たいドリンクも欲しくなってくる季節。冷蔵庫にオーガニックドリンクや炭酸が冷えています。北アラス・立山連邦の伏流水を100%使用したさわやかな天然水サイダー。レモン果汁と、ブドウ糖は遺伝子組換えしていないでんぷんを原料にしています。他にも、ミントとローズヒップのオーガニックハーブティ。懐かしい味のサイダーを取り揃えています。これからの季節に是非どうぞ！



Find us on Facebook



フェアビーンズのfacebook ページでは、入荷商品やレシピなどの情報発信中！

いいね！
してくださいね♪

FAIR BEANS

フェアビーンズなごや地球ひろば店

OPEN 11:00~18:00
CLOSE 月曜日（※祝日の場合は翌平日休業）
〒453-0872
名古屋市中村区平池町4-60-7 JICA 中部なごや地球ひろば内
TEL 070-6412-3279
HP <http://fairbeanscoffee.net>