



# 有栖



# 珈琲



アリスコーヒー

モダン建築祭のイベント内で、  
平安女学院大学国際観光学部の学生が  
カフェをオープンします！  
フェアトレードの素材にこだわったドリンク  
や、無添加のお茶菓子をご用意しています。  
見学の合間に、美味しいコーヒーや紅茶で  
一休みしていきませんか？

● 営業日

11月11日 10:00—16:30

11月12日 13:00—16:30

● 開催地

平安女学院大学 有栖館

## -DRINK MENU-

### ● フェアトレード珈琲 各種 ¥300

『生産者と消費者の明るい未来を作りたい』  
という想いから作られたコーヒーです。  
ひとつひとつハンドドリップでお淹れします。

#### ・リラックス

甘みと酸味のバランスが良い、  
爽やかな味わいのコーヒーです。  
(生豆生産国: エチオピア)

#### ・アクティブ

2種の豆をブレンドしたコーヒーです。  
フルーティで香り豊か、  
ふくよかな味わいが特徴です。  
(生豆生産国: エチオピア、グアテマラ)



## -DRINK MENU-

### ● フェアトレード紅茶 各種 ¥300

#### ・アールグレイ

スリランカのディンブラ地方で生産されたフェアトレード茶葉に、天然由来のベルガモットオイルで香り付けした紅茶です。上品な香りとマイルドな味わいが特徴です。

#### ・ダーズリン

インドのダーズリン地方で生産されたフェアトレード認証の茶葉を100%使用しています。

フローラル、フルーティ、ウッディな香りが混ざり合う優雅な味わいです。

#### ・ブラックファースト

南インド産とスリランカ産の2種のフェアトレード茶葉をブレンドした紅茶です。コクと甘みがありながらも軽やかなテイストが特徴です。



## フェアトレードって？

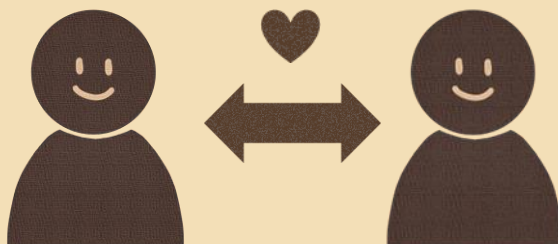
「発展途上国との貿易において、フェアなトレード(公正な取引)をすることにより、途上国の人々の生活を助ける」しくみ

コーヒー豆や紅茶葉の生産地は、  
発展途上国がほとんどです。

そして、途上国との貿易では生産者に公正な対価が支払われていないケースが多く、現地の人々は過酷な労働を強いられていることも稀ではありません。

フェアトレードは、取引を公正にし、貧困のない社会の実現を目指した活動です。

有栖珈琲では、フェアトレード認証のコーヒーと紅茶を提供します。



## -SNACK MENU-

### ● 「ひつじ」のラスク ¥100

大人気ドーナツ店「ひつじ」さんのラスクを数量限定で販売します。  
『たくさんの方に安心して食べてほしい』というご主人の思いから、無添加の素材で作られたラスクです。  
濃厚なキャラメルとカリカリサクサクな食感がとっても美味しいんです！  
ぜひご賞味ください！



「ひつじ」

所在地： 京都府京都市中京区大炊町355-1

平安女学院大学から徒歩10分ほど

営業日： 木、金、土曜日