②**Chapter23/philosophy/index.html**

<!DOCTYPE html>

<html lang="ja">

<head>

<meta charset="UTF-8">

<title>こだわり - Dummy Cafe</title>

</head>

<body>

<header>

<h1>

<a href="../index.html"><img src="../images/common/logo-dummy-dummy.png" width="160" height="30" alt="Dummy Cafe"></a>

Dummy Cafe

</h1>

<nav>

<h2>サイト内メニュー</h2>

<ul>

<li><a href="../index.html">ホーム</a></li>

<li><a href="index.html">こだわり</a></li>

<li><a href="../menu/index.html">メニュー</a></li>

<li><a href="../about-us/index.html">店舗情報</a></li>

</ul>

</nav>

</header>

<main>

<h1>こだわり</h1>

<p>私たちは、たった1杯のコーヒーに<em>とてつもなく</em>こだわっています。</p>

<section>

<h2>厳選したコーヒー豆。</h2>

<p>

ほんとうに美味しいコーヒーをお客様に提供するために、厳選された最高のコーヒー豆のみを焙煎して使用しています。また、焙煎したコーヒー豆は時間が立つと味が落ちてしまうので、Dummy Cafeでは、<strong>その日に提供するコーヒーは、その日に焙煎したコーヒー豆しか使用しません。</strong>

</p>

<p><img src="../images/philosophy/img-coffee-beans.jpg" width="360" height="255" alt="厳選されたコーヒー豆のおいしさを感じて下さい。"></p>

</section>

<section>

<h2>93℃のハンドドリップ。</h2>

<p>

<strong>おいしいコーヒーの抽出するのに最適なお湯の温度は93℃です。</strong>Dummy Cafeでは、この93℃にこだわってコーヒーを抽出しています。もちろん、機械は使わず1杯ずつ丁寧にハンドドリップでコーヒーを抽出し、お客様に提供します。

</p>

<p><img src="../images/philosophy/img-hand-drip.jpg" width="360" height="255" alt="93℃のお湯でハンドドリップしたおいしいコーヒーをお楽しみ下さい。"></p>

</section>

<p><a href="../menu/index.html">メニューを見る</a></p>

</main>

<aside>

<h2>関連情報</h2>

<ul>

<li><a href="#">スタッフブログ</a></li>

<li><a href="../about-us/index.html">スタッフ募集</a></li>

</ul>

</aside>

<footer>

<ul>

<li><a href="../index.html">ホーム</a></li>

<li><a href="index.html">こだわり</a></li>

<li><a href="../menu/index.html">メニュー</a></li>

<li><a href="../about-us/index.html">店舗情報</a></li>

<li><a href="../contact/index.html">お問い合わせ</a></li>

</ul>

<address>

〒129-0816<br>

東京都架空区架空6-1-1

</address>

<p><small>&copy; 2016 Dummy Cafe</small></p>

</footer>

</body>

</html>