

珈琲講座

10/20・27(月) 全2回

13:30~15:30



コーヒーの**素晴らしさ**と**美味しさ**を
楽しむひと時をご一緒に！



《講座内容》

1日目

- ・コーヒーの話
- ・生豆焙煎実習…(各自持ち帰り)
- ・コーヒー飲み比べ
(焙煎したてと市販のもの)



2日目

- ・味の違いと淹れ方
- ・生豆焙煎実習…(浅煎り・深煎り)
- ・コーヒー飲み比べ
(浅煎りと深煎り)

- 定員 12名(先着順)
- 対象 15歳以上の方
- 費用 1,600円
(受講料1,000円、材料費600円)
- 申込 10/6(月)~12(日)の9時から
17時にお電話や窓口で受付。
窓口優先。
- 会場 2階実習室



講師 松波 真子

焙煎度合いによる味の違い、
ハンドリップでのおいしい
淹れ方を教わります。

