

全2回・託児有り
20名募集

おうちカフェの極意を学ぼう！

「大好きな味」に出会うための

コーヒー講座



この講座は、自分の飲みたいコーヒーを自分で淹れるための講座です。

1日目は、ハンドドリップによる基本的なコーヒーの淹れ方を学びます。更に▼豆の挽き加減▼お湯の温度▼抽出にかける時間——という3つの要素でこんなにも味が変わるんだということを体験してもらい、コーヒーの味をコントロールする抽出方法を学びます。

2日目は4つ目の要素——「雑味は深味」を知ることで更に奥深いコーヒー抽出を学びます。そして、そこからは本当に美味しいアイスコーヒーの淹れ方も見えてきます。更に、コーヒー豆を選ぶ際に役立つ知恵——銘柄の違いよりも焙煎の違いの方が、味への影響が大きいということも体験します。

2018年 「コーヒー初心者」から「しっかり学びたい派」まで！

11/10、17 (土)

講師

自家焙煎 八ヶ岳珈琲工房
“テーブルランド”焙煎師

中原 英貴さん

テレビ局のディレクター時代に珈琲に魅了され、東京から富士見町に移住。八ヶ岳の麓、森の中の牧草地に珈琲工房を作り、こだわりの豆を販売しています。焙煎歴は13年。



時間

14:00～16:00

場所

長野県男女共同参画センター
“あいとぴあ” 調理室

費用

2回分2000円

締切

11/7まで

託児

7日前までの申し込み必要
定員10人

主催／長野県男女共同参画センター“あいとぴあ”指定管理者 (株)東急コミュニティー

お問い合わせ／TEL 0266-22-5781