

おいしいドリップコーヒーの淹れ方

ワークショップ 開催

令和3年 2月27日(土)

お家時間が増える厚田の厳しい冬。珈琲のアロマ効果でリラックスできる時間を作って乗り越えましょう。おいしいハンドドリップの一杯の淹れ方と、コーヒーの楽しみ方を教えていただきます。今回は、珈琲の「苦味」「酸味」の味の違いを感じてもらおう2種類の豆と、チョコレートに合う豆の合計3種類で、それぞれの豆の違いを体感していただけます。



【時間】 12:30 ~ 受付 (参加者の健康チェック)
13:00 ~ ワークショップ開始
15:00 終了

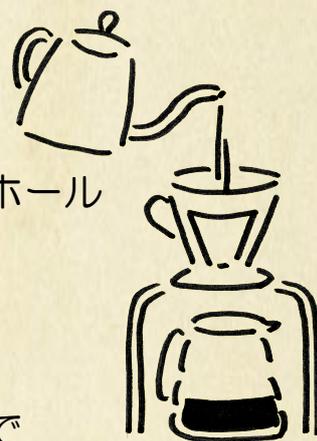
【場所】 望来コミュニティーセンターみなくる 多目的ホール

【参加内容】 参加費無料

【募集人数】 6人程度

【持ち物】 エプロン

【申込み先】 厚田支所内：地域おこし協力隊・あきば隊員まで
電話(直通)：0133-78-2020



- ・熱湯を扱うため、お子様の同伴はご遠慮ください。
- ・当日、悪天候などで中止の場合は、日時、内容を一部変更して開催する予定です。
- ・当日のみの連絡先：みなくる 0133-77-3010
(緊急や連絡など、当日のみの対応です。ご注意ください。)

ATSUTA person

今回、おいしいコーヒーの淹れ方を教えてくれるのは、

厚田区在住：野呂 里美 さんです。

1971年に札幌開業の歴史あるお店「可否茶館」店舗で珈琲豆の販売と、喫茶業務に5年間従事し、ご家庭でも美味しく淹れるハンドドリップを重視した販売で貢献されてきたそうです。

