

おいしいコーヒーの淹れ方講座

平成 26 年 11 月 25 日

日付：平成 26 年 11 月 25 日

場所：渚の交番 ミーティングスペース

講師：㈱トミヤコーヒー

J.C.Q.A 認定コーヒーインストラクター1級岡田 宣康 氏

内容：・基礎知識・産地別の特徴・焙煎、抽出とは・抽出方法と実践
・テイスティング

カフェで講師をお招きいただき、コーヒーについて分かりやすく、実践を交え、2時間程度講義をしていただきました。8名の方が参加なさいました。

豆の栽培や加工の国の違いなどコーヒーとして飲まれるまでのお話を聞いてからの、実践・テイスティングのため淹れ方だけでなく、いつもとは違う造り手の思いを感じながら飲ませていただきました。もちろん淹れ方での味の違いも実感できました。どなたも、真剣に聞きながらも、とても楽しみながら学ぶ事ができたと思います。

お土産には、カフェオリジナルマグカップとハワイアンスイーツ付きでした。

