

初めての コーヒー焙煎

講師：NPO法人一杯のコーヒーから地球が見える
家庭焙煎いりたてコーヒーインストラクター



松波 真子氏



焙煎体験をはじめ、美味しいコーヒーのポイントやお家で焙煎するコツを学びます。
ぜひ、本物の「いりたてコーヒー」を一度味わってみませんか！

- 日 時) 9/30、10/7、10/14、10/21(全4回/全て水曜日)
10時00分～12時00分
- 場 所) 旭山公園通地区センター2階 実習室
- 対 象) 15歳以上の方(中高生を除く)
- 定 員) 12人
- 受講料) 5,000円(教材費含)
- 持ち物) マイカップ2個、エプロン、フキン2枚、筆記用具



カリキュラム(予定)



9/30 1回目	〈講義〉コーヒーの本当の賞味期限、美味しい コーヒー4つの条件、薬としての歴史 〈実習〉4杯分を3分で焙煎、市販のコーヒー との飲み比べ	10/14 3回目	〈講義〉食品栄養学からみたコーヒーと健 康、アルカリ食品、コーヒーの成分 〈実習〉9つの味を自由自在につくる
10/7 2回目	〈講義〉品種、生産地、生豆精製方法、コーヒー の木と生豆、品質 〈実習〉水洗式と乾燥式の生豆の焙煎、ハンド ドリップ	10/21 4回目	〈講義〉コーヒーの歴史 〈実習〉世界のコーヒー飲み比べ(世界4大 名産地の味比べ)

お申込み・お問合せ

9月3日(木)から9時～17時に電話または窓口で受付(先着順)
定員になり次第締め切ります。また申込が著しく少ない場合は中止
する場合があります。

- 旭山公園通地区センター中) 南9条西18丁目1-32
電話 011-520-1700