

コーヒーの焙煎と 美味しい淹れ方講座

コーヒー好きなら、一度は「自家焙煎」に憧れたことがあるのではないのでしょうか？

今回は、焙煎の方法と美味しい淹れ方を学ぶ講座を開催します。

自分だけのお気に入りを見つけて、ほっと一息つきましょ。



日時：令和5年7月10日（月）

午前9時～11時30分（予定）

場所：寿台公民館 1階 料理実習室

講師：渡辺 純唯さん

内容：一人ずつ焙煎を行った後、ブレンドコーヒーを作ります。

焙煎した豆は、お持ち帰りいただけます。

参加費：無料

持ち物：エプロン・マスク・三角巾・タッパー

定員：12名（先着順）

申込み：6月26日（月）までにQRコードから申込み



インターネット
申込フォーム

または寿台公民館（☎58-6561）へ