



Homepage

# はしもと

## 「スペシャリストが教える珈琲教室」

日時 12月14日（日）午前10時～正午

会場 料理実習室

内容 美味しい珈琲の淹れ方

参加者 14名

コメント： 昨年に引き続き橋本地区在住の古川きよみ氏による「珈琲の淹れ方教室」が開催されました。前半はスライドを使ってコーヒ豆についての歴史や収穫、産地の特徴などのお話を頂きました。初めて知る事も多く豆知識が珈琲への興味を深めました。後半はいよいよ「淹れ方」の指導。お湯の温度や豆の量は勿論、注ぎ方やタイミングなど一人ずつがチャレンジし皆で試飲。フェイルターの中を皆で覗き込みながら、違いを発見したり感想を言ったり、参加者同士の交流も持ちながら、楽しい珈琲タイムとなりました。

。

