

# コーヒーを楽しむバリスタ講座

## 第1弾 アフリカ豆を楽しむ

自分好みのコーヒーを  
追求していきましょう!



### ☕ 第1回<おいしいコーヒーを淹れる基本を学ぶ> 5/27(月) 9:30~11:30

① 解説

ア 「生豆」「焙煎」「抽出」とは?

イ アフリカ豆の香味(味や香り)の特徴やドリップの方法を知る

② タンザニア豆をドリップして、テイasting



### ☕ 第2回<焙煎について学ぶ> 6/24(月) 9:30~11:30

① 解説

手網焙煎の方法や焙煎の「時間と度合い」の関係を知る

② 中煎り豆と中深煎り豆を試飲する

③ エチオピア豆を使って「中煎り」や「中深煎り」焙煎に挑戦して、  
テイasting



### ☕ 第3回<アイスコーヒーを淹れて楽しむ> 7/29(月) 9:30~11:30

① 解説

ア アイスコーヒーの様々な淹れ方を知る

イ アラビカ種とロブスタ種のブレンドについて学ぶ

② ブレンド豆(ケニア豆+ロブスタ種)を使って、アイスコーヒーを淹れる



◆場所:中央公民館(千客万来館)調理実習室

◆対象:市内に居住・通勤している方

◆人数:8名 ※先着順で受け付けします。3回参加できる方優先

◆参加費:1,600円(3回分の豆・フィルター代等。1回参加のみの方は550円。

使用した豆はお持ち帰りしていただきます。)

◆準備物:エプロン

◆講師:HANA COFFEE 遠藤貴則さん



※第2弾は「アジア豆を楽しむ」、第3弾は「中南米豆を楽しむ」を予定しています。

申込先 相馬市中央公民館 ☎0244-37-2198