

～日常の一コマを有意義に～ 珈琲の美味しい淹れ方講座を開催します

昨年度に実施して大好評だった「珈琲の美味しい淹れ方講座」を開催します。

ハンドドリップコーヒーは豆の鮮度、お湯の温度や注ぎ方など、淹れ方がとても繊細なため、美味しくできたときは幸福感を味わうことができます。

講座では、講師が研究してきた手法を伝授してもらえるほか、コーヒー豆の特徴、産地など、コーヒーの知識を深めることができます。

1. 日時
令和7年1月25日(土) 午前10時～正午
2. 場所
中央公民館 4階 料理実習室(東大竹1-21-1)
3. 講師
ふんわりぱん工房 珈琲研究室 平戸 正美 氏
4. 定員
16人(申込終了しています)
5. 添付資料
珈琲の美味しい淹れ方講座(ポスター)
6. 取材について
取材・撮影を希望される場合は、事前に以下の問い合わせ先までご連絡ください。



中央公民館講座

珈琲のおいしい 淹れ方講座

日常の一コマを有意義に。ホッと息をつく時間の中にコーヒーを。
おいしいハンドドリップコーヒーの淹れ方を学びましょう。



- 日 時 令和7年 1月25日(土)
- 時 間 午前10:00~12:00
- 参加費 500円
- 定 員 16人
- 内 容 ハンドドリップコーヒーの淹れ方
- 講 師 ふんわりぱん工房 珈琲研究室
研究員 平戸 正美

※お申し込みは、令和7年1月6日(月)午前9時より
中央公民館へ電話または窓口へ

◆お問い合わせ：伊勢原市立中央公民館 TEL 0463-93-7500